



SNELLE PAD THAI MET GARNALEN!

• NODIG (±4 PERS)

- 250 gram noedels
- 250 gram grote garnalen
- 2 el oestersaus of vissaus
- 2 limoenen
- 2 el tomaten ketchup
- 2 el sweet chilisaus
- 3 el zonnebloemolie
- sambal
- 4 el honing
- 2 el (rijst) azijn
- 4 stengels lente-ui
- 2 tenen knoflook
- 3 eieren
- verse koriander
- 125 gram taugé
- 50 gram pinda's

DOEN

1. Bereid de noedels volgens de verpakking. Snijd de lente ui, knoflook, kluts de eieren. Zet alle ingrediënten verder klaar, want je moet snel werken
2. Doe in een sausspannetje (rijst)azijn, sap van 2 limoenen, ketchup, sweet chilisaus, vissaus, honing en 1 mespunt sambal. Meng het geheel en zet op zacht vuur tot gebruik.
3. Verhit olie in de wok op hoog vuur. Voeg de knoflook, 1 mespunt sambal en de helft van de lenteui toe. Doe de geklutste eieren erbij en blijf roeren totdat ze gestold zijn. Vervolgens bak je de garnalen totdat ze roze zijn, voeg noedels toe en meng het geheel. Doe de taugé erbij en de saus. Tot slot voeg je de pinda's, andere helft van de lente-uien en verse koriander toe. Klaar is kees!
4. Serveer er bijvoorbeeld sugar snaps en/of komkommersalade bij.

Smakelijk eten



WWW.BONAPETIT.NU