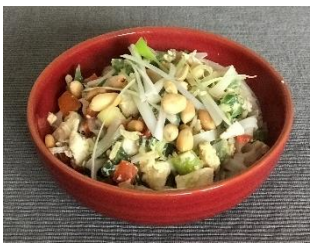
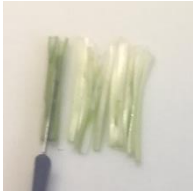
Pad Thai kip



Wat heb je nodig

125 gram rijstnoedels (Thaise)
Chinese roerbakmix (400 gram)
150 gram kipfilet
1 sjalotje
2 bosuitjes
1 limoen

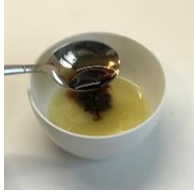
2 liter water
2 eetlepels gembersiroop
2 eetlepels sojasaus
25 gram pinda's (ongezouten)
1 eetlepel olie
2 eieren



Pel het sjalotje en snijd de uiteinden eraf.
Snijd het sjalotje in de lengte in dunne reepjes.
Was de bosuitjes en snijd de uiteinden eraf.
Snijd ze doormidden en daarna in de lengte in reepjes.

Doe het water in een pan en breng het aan de kook
Bereid de rijstnoedels, volgens het recept.

Zet een koekenpan op de kookplaat, op de laagste stand.
Doe de pinda's erin en rooster ze al omscheppend 3 minuten.
Zet de kookplaat uit en laat de pinda's afkoelen op een bord.
Breek de eieren in een kopje, doe ze in een mengkom en klop ze los.



Pers de limoen uit.
Doe het limoensap en de gembersiroop in een schaaltje.
Doe de sojasaus er ook bij en meng het goed door elkaar.
Snijd de kipfilet in blokjes.

Doe de olie in de wok en zet hem op de kookplaat.
Laat de olie warm worden op de middelste stand.
Doe de wokgroente en de sjalotjes in de wok.
Bak ze al omscheppend 3 minuten.

Doe de kipfilet bij de groente in de wok.
Bak ze al omscheppend in 5 minuten gaar.
Schenk het losgeklopte ei erbij.
Bak het al omscheppend tot het ei begint te stollen.

Doe de noedels en het sojasausmengsel in de wok.
Doe de helft van de bosuitjes erbij en bak al omscheppend 1 minuut.
Zet de kookplaat uit.
Strooi de pinda's en de rest van de bosuitjes over het gerecht.