

PAD THAI MET KIP

4 personen | 25 minuten



Ingrediënten

- 400 g kippendijfilets
- zout
- 4 el zonnebloemolie
- 300 g rijstnoedels (5 mm breed)
- 6 eieren, middelgroot
- 1 potje **Valcom Pad Thai pasta** (à 240 g)
- ½ el tamarindepuree (zie tip)
- 1 tl *Three Crabs Brand vissaus*
- ¼ tl kristalsuiker
- 200 g taugé
- 40 g pinda's, gezouten
- 3 bosuien
- blaadjes van 2 takjes Thaise basilicum
- blaadjes van 2 takjes koriander
- 1 rode chilipeper
- 2 limoenen



VALCOM PAD THAI PASTA

Bereiding

- 1** Dep de kippendijfilets droog met keukenpapier, bestrooi ze met zout en laat 10 minuten rusten. Zo trekt het zout goed in het vlees.
- 2** Verhit 2 eetlepels olie in een wokpan op hoog vuur en bak de kippendijfilets in 8-10 minuten rondom goudbruin. Haal ze uit de pan, laat ze afkoelen en snijd ze dan in stukjes.
- 3** Kook de rijstnoedels volgens de instructies op de verpakking. Laat ze goed uitlekken in een vergiet.
- 4** Verhit 1 eetlepel zonnebloemolie in de wokpan. Breek de eieren erboven en bak ze al omscheppend 2-3 minuten, tot ze gestold zijn. Haal het ei uit de pan, breng op smaak met zout en houd apart.
- 5** Verhit de laatste eetlepel zonnebloemolie in de wok en voeg de **Valcom Pad Thai pasta** toe. Roer de tamarindepuree, vissaus en suiker erdoor en bak 2 minuten. Voeg de noedels, kip, taugé en het ei toe en verwarm al roerend nog 1-2 minuten.
- 6** Hak de pinda's grof, snijd de bosuien in dunne ringetjes en hak de basilicum- en korianderblaadjes grof. Verwijder eventueel de zaadjes en zaadlijsten uit de chilipeper en snijd hem in dunne ringetjes.
- 7** Verdeel de pad thai over vier borden en garneer met de koriander en basilicum. Bestrooi met de gehakte pinda's en chilipeper. Snijd de limoenen in partjes en geef deze erbij om erover uit te knippen.

TIP

Tamarinde is de pulp uit de peulen van de tamarindeboom. Hoe je dit product herkent? Het is donker en sticky, en smaakt zowel een tikkeltje zuur als zoet. Verkrijgbaar als pasta in een potje of als blok; het blok moet je aanlengen met wat water.