Backpacker Pad Thai

Ingrediënten

• 300 g gedroogde middelgrote platte

rijstnoedels

• 8 el arachideolie

• 400 g kip

• 5 teentjes look

• 2 rode ui

• 4 eieren

• 4 pijpajuinen

• 200 g sojascheuten

• 1 kl chilipoeder

• 3 limoenen

• ½ komkommer

Voor de pad thaïsaus

• 6 el vissaus

• 2 el sojasaus

• 10 el rietsuiker

• 4 el rijstazijn

• 2 el sriracha

• 4 el pindakaas

Bereidingswijze

1. Snij de tofu in blokjes.

2. Pers de teentjes look.

3. Snij de rode ui en pijpajuinen in fijne ringen.

4. Klop de eieren los.

5. Doe alle ingrediënten van de saus bij elkaar en mix met de klopper.

6. Week de noedels 5’ in kokend water tot ze zacht zijn en laat uitlekken.

7. Snij voor het serveren de limoenen in partjes en de komkommer in stukjes.

8. Verhit de wok op een halfhoog vuur en voeg 4 el olie toe.

9. Roerbak de tofublokjes goudbruin, schep uit de wok en kruid met versgemalen peper

en zeezout.

10.Voeg de overige 4 el olie toe aan de wok en roerbak de uienringen en look in 30

seconden. Schep uit de wok.

11.Giet de eieren in de wok, kruid met peper en zout en laat stollen. Roer ze los en schep

er de uitgelekte noedels door.

12.Voeg de saus toe en roerbak de noedels gaar in 2 à 3’.

13.Schep er de ui en look door samen met de de pijpajuinringetjes, de tofu en

sojascheuten.

14.Verwarm al omscheppend.

15.Bestrooi met chilipoeder.

16.Serveer met partjes limoen om over uit te knijpen en knapperige komkommer.