



Vegetarische pad thai

Wokgerecht met rijstnoedels, tofu, ei en taugé in een zoetzure tamarindesaus. Afgewerkt met pinda's en limoen voor de echte Thaise toets.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	15'	4	Wereldkeuken

Ingrediënten

- 250 g rijstnoedels
- 250 g stevige tofu
- 2 eieren
- 150 g taugé
- 3 lente-uitjes
- 2 teentjes look
- 3 el sojasaus
- 2 el tamarindepasta
- 1 el bruine suiker

2 el water
50 g ongezouten pinda's
1 limoen
2 el neutrale olie

Bereidingswijze

1. Week de rijstnoedels in koud water volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet af en zet opzij.
2. Meng de sojasaus, tamarindepasta, bruine suiker en het water in een kommetje tot een gladde saus.
3. Snij de tofu in blokjes van ongeveer 1,5 cm. Verhit de olie in een wok op hoog vuur en bak de tofu rondom goudbruin. Haal uit de wok en zet opzij.
4. Fruit de fijngehakte look in dezelfde wok gedurende 30 seconden. Schuif de look naar de rand en giet de losgeklopte eieren in het midden. Roer tot ze net gestold zijn en meng dan met de look.
5. Voeg de afgegoten noedels, de gebakken tofu en de saus toe. Wok al roerend gedurende 3 minuten tot alles goed doorwarmd en gemengd is.
6. Voeg de taugé en de in ringetjes gesneden lente-uitjes toe en wok nog 2 minuten.
7. Verdeel over de borden en werk af met grof gehakte pinda's en een partje limoen.

Tip

Zorg dat de wok goed heet is voor je begint. Een te koude wok geeft gestoomde in plaats van geroosterde smaken. Gebruik bij voorkeur een gietijzeren of koolstofstalen wok voor de beste resultaten.

Lekker met

Serveer met extra partjes limoen en een kleine schaal sambal of chilipeper voor wie het pittiger wil.

Dranktip

Een frisse Thaise ijsthee of een licht blond bier past uitstekend bij de zoetzure smaken van dit gerecht.