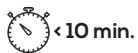


THAISE NOEDELS PAD THAI MET GARNALEN



< 10 min.



5 min.



2 personen

Ingrediënten:

- 5 eetlepels onoff spices! Thaise noedel wok sauce pad thai
- 200 gram rijstnoedels
- 200 gram (gepelde gekookte) garnalen
- een omelet in reepjes
- 100 gram taugé
- chinese bieslook
- 2 eetlepels plantaardige olie
- 1 limoen in partjes
- rode peper in reepjes



Like us on
facebook



THAISE NOEDELS PAD THAI MET GARNALEN



Bereiding:

Bereid de rijstnoedels volgens de instructie op de verpakking - verhit de olie in een wok. Voeg de 5 eetlepels onoff spices! pad thai woksaus toe. Voeg de rijstnoedels toe en roer goed. Daarna de garnalen, taugé, omelet en bieslook, vermeng alles goed. serveer en garneer met partjes limoen. Gebruikelijk is om er wat gemalen pinda's over het gerecht te strooien.

TIP: Traditioneel wordt de Pad Thai aan tafel per persoon op smaak gemaakt met suiker, vissaus, azijn en gedroogde chilipepers.

Pad thai kent veel variaties. Je kunt het bereiden met garnalen, tofoe, kip, varkens- en rundvlees.



authentic taste of Thailand



Abonneer je op de
nieuwsbrief