



Hoofdgerechten

## **Pad thai met kip**

**Voor 4 personen.**

### **Ingrediënten**

250 gram kip (filet)  
2 eetlepels pindakaas  
80 gram pindanoten  
4 eetlepels sojasaus  
3 eetlepels olijfolie  
200 gram noedels  
3 eetlepels vissaus  
2 eieren  
250 gram sojascheuten  
1/2 bosje koriander  
1 gember (2 cm)  
1 bosje lente-ui  
2 lookteentjes  
1 chilipeper  
2 limoenen  
1 ui

### **Bereidingswijze**

Doe de noedels in een kom en giet er kokend water over. Laat garen zoals op de verpakking vermeld staat en giet af.

Snipper de ui en knoflook. Schil de gember en snijd fijn. Snijd de chilipeper aan 1 zijde overlangs, verwijder de zaadlijsten en snijd dan de peper in fijne schijfjes.

Verhit de olijfolie in een wokpan en roerbak de kippenblokjes goudbruin aan elke kant. Doe er de ui, knoflook, gember en chilipeper bij en roerbak 3 minuten.

Breek de eieren in de wokpan en roerbak ze onder de groenten en de kip. Doe er daarna de sojascheuten bij en roerbak nog 2 minuten.

Breng op smaak met de vissaus, sojasaus en pindakaas. Roer alles goed om.

Voeg de noedels toe en meng. Werk af met de gehakte pindanoten en lente-uitjes.

Dien op met de partjes limoen en korianderblaadjes.

