

Pad Thai

Hoofdgerecht

Combi

4 personen

Land: Thailand

Bereidingstijd: 15 minuten

Seizoen: het hele jaar door



Ingrediënten

- 250 gram kipfilet, in blokjes of 250 gr gepelde grote garnalen (tijger)
- 8 tenen knoflook, gehakt
- 3 eieren
- 250 gr rijstnoedels of eventueel mihoen
- 200 ml Thaise Pad Thaisaus
- 1 el fijngehakte rode peper
- 250 gram taugé
- 6 bosuitjes, in stukjes
- 8 el ongezouten pinda's, vermalen
- 2 limoenen
- Thaise vissaus
- gesneden koriander

- gedroogde chilipeper
- plantaardige olie

Bereidingswijze

1. Verhit een ruime plens olie in een wok en bak er de kipfilet of garnalen in, ongeveer een minuut.
2. Doe de knoflook erbij, bak nog 30 seconden, en breek de eieren in de wok. Even ronddraaien, en daarna met de spatel omscheppen. Week de noedels eventjes in lauw water of gebruik mihoen zoals in de gebruiksaanwijzing staat beschreven en doe die ook in de wok.
3. Doe de pad thaisaus en de rode peper erbij, en blijf een minuut of 2 omscheppen. Doe ook de taugé erbij, schep nog een minuut om, en voeg tot slot de bosui toe.
4. Schep de noedels op een bord en garneer met de pinda's, een halve limoen en een takje bosui. Serveer meteen, met een flesje vissaus en gedroogde chilipeper eraan voor wie wil.

Tenslotte

Overall kom je het tegen Pad Thai, zeg maar het 'frietje mèt' van Thailand, maar dan véél lekkerder. Het ligt er aan waar je in Thailand bent, overall is ie iets anders. In het bovenstaande recept kun je de kip vervangen door 2 handen grote garnalen of zelfs krab. De groente varieert ook nogal. Ipv taugé kun je dezelfde hoeveelheid witte kool in reepjes gesneden gebruiken of zelfs roosjes broccoli, maar ook bijvoorbeeld dingesneden wortel en op sommige plekken vergeten ze de pindanootjes. Maar de basis is altijd hetzelfde: glasnoedels, eieren, groenten, pad thaisaus en pinda's moeten echt!. Wat de verschillende regionale keukens van Thailand wel met elkaar verbindt is dat zij de vijf fundamentele smaaksensaties met elkaar proberen te verenigen in een maaltijd, en soms ook binnen één gerecht: heet (pittig), zuur, zoet, zout en (optioneel) bitter. Al deze ingrediënten vind je in Pad Thai. Ik gebruik het meest kant en klare pad thaisaus die je tegenwoordig in de supermarkt kunt vinden, maar het is ook gemakkelijk zelf te maken. Dat doe je zo: Verhit in een steelpan de 100 ml vissaus, 100 ml tamarinde pasta of water en 75 tot 100 gram Thaise palmsuiker of vervang door bruine suiker (gebruik in dat geval ongeveer 50 gram suiker) boven een zacht vuurtje. Proef en voeg eventueel toe als het niet zout, zoet of zuur genoeg is. Doe er dan beetje bij beetje de chilipeper bij, net zolang tot je het pittig genoeg vindt. Aangezien de Pad Thai altijd wordt opgediend met partjes limoen en fijngehakte chilipepers, mag het zure en pittige in de saus iets minder naar voren komen. Als je chilipeper en vissaus op tafel zet kan iedereen dan zijn eigen Pad Thai perfect op smaak brengen. De vissaus zal erg sterk ruiken, maar geloof me, het smaakt wel erg lekker! Je zult trouwens niet alle saus opmaken, maar je kunt het goed bewaren in de koelkast (tot een maand) of in de vriezer. Tip: zet vooral alles gesneden en wel klaar voordat je het vuur onder je wok aansteekt. Simpelweg omdat het maken zo snel gaat, dat je geen tijd hebt om tijdens het wokken iets anders te doen. Bovendien, als je alles klaar zet, heb je binnen vijf minuten nadat je de olie verhit, een heerlijk diner op je bord.