

# Pad Thai met Kip of Garnalen

## Voor de Vega's Garnalen ipv Kip

### Ingrediënten voor 20 personen:

|                 |  |
|-----------------|--|
| 800 gr          | platte Rijstnoedels                                |
| 1300 gr         | kippendijen in stukjes in dobbelsteentjes gesneden |
| 25              | bosuitjes  |
| 5               | uien   |
| 5 a 6           | limoenen   |
| 1,5             | voetje Knoflook                                    |
| 1 eetl.         | pad Thai sauce                                     |
| Een paar handen | pinda's  |
| 600 gr          | shiitake   |
| 6-8 eetl.       | suiker   |
| 8-10 eetl.      | vissaus  |
| 3 eetl.         | pindakaas  |
| 2-3 eetl.       | sojasaus   |
| 2 eetl.         | chili flakes                                       |
| 10              | eieren   |
| 600 gr          | taugé  |

### Zo maak je het:

1. Zorg dat de noedels gekookt zijn. Breek ze in tweeën of vieren voor je ze in de pan doet anders kun je straks niet roeren en spoel af met koud water tot ze absoluut afgekoeld zijn.
2. Snij de bosui in dunne plakjes, de ui in halvemantjes, de limoen in tweeën, de knoflook fijn en de pinda's grof.
3. Verhit een beetje zonnebloemolie in de wok en bak de kip gaar en breng op smaak met zout en peper. Als de kip bijna gaar is bak je de Shiitake ook even mee.
4. Doe hetzelfde met de Garnalen voor de Vega's.
5. Haal de kip en de garnalen uit de wokken en houd apart.
6. Maak de saus in een kommetje van de suiker, vissaus, pindakaas, chili-flakes, sojasaus, knoflook, sap van 3 limoenen en een paar lepels Pad Thai sauce.
7. Verhit nog een beetje olie in de wok en voeg de eieren toe, laat even bakken en roer daarna door zodat je een soort roerei krijgt
8. Voeg dan de ui toe en wok even mee. Maak nu twee porties een voor de kip en een voor de garnalen.
9. Voeg de kip bij de ene portie en bij de andere de garnalen, daarna de noedels en tot slot de saus. Als laatste de Taugé en de bosui.
10. Serveer in een kom of bord en garneer naar smaak met verse Koriander, de gehakte pinda's en wat partjes Limoen.

**LET OP:: HETER OF ZUURDER MAKEN KAN ALTIJD NOG.**