

Pad thai met garnalen en tamarindesaus

totale tijd **30 min.** 20 min. voorbereidingstijd 10 min. kooktijd

INGREDIËNTEN

10 porties

Voor het gerecht:

- 500 g** rijstnoedels, gedroogd
- 120 ml** plantaardige olie
- 1 kg** garnalen, gepeld en ontdaan van darmkanaal
- 150 g** stevige tofu, in blokjes gesneden
- 150 g** wortel, in dunne reepjes gesneden
- 25 g** knoflook (5 teentjes), fijngehakt
- 10** eieren, geklopt
- 150 g** mungboonspruiten

Voor de pad-thaisaus:

- 500 ml** [Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus met Minder Zout 43%](#)
[Minder Zout dan de traditionele Kikkoman Sojasaus](#)
- 100 g** tamarindepasta
- 100 ml** vissaus
- 100 ml** limoensap
- 100 g** palm- of rietsuiker
- 200 ml** water

Garnering:

- 100 g** pinda's, gehakt
- 10** takjes koriander, geplukt
- 10** partjes limoen

VOORBEREIDING

Stap 1

Week de rijstnoedels ongeveer 20 minuten in warm water tot ze zacht zijn.

Stap 2

Verhit de plantaardige olie in een grote pan. Bak de garnalen 2-3 minuten, haal ze uit de pan en zet ze apart. Bak de tofu 4-5 minuten. Voeg de wortel en knoflook toe en bak nog 1-2 minuten.

Stap 3

Voeg de eieren toe en bak al roerend tot ze gestold en gebroken zijn.

Stap 4

Voeg de noedels toe, samen met een beetje van het weekwater. Meng de Kikkoman Sojasaus Minder Zout, tamarindepasta, vissaus, limoensap, suiker en water, voeg toe aan de pan en roerbak 3-4 minuten tot alles goed gemengd is. Voeg als laatste de garnalen en mungboonspruiten toe.

Stap 5

Serveer warm, bestrooid met pinda's en koriander en gegarneerd met een partje limoen.