

Pad Thai met larixboleten en broccoli

totale tijd **60 min.** 35 min. voorbereidingstijd 5 min. kooktijd 20 min. wachttijd

INGREDIËNTEN

10 porties

Voor de noedels:

- 2 kg** rijstnoedels
- 100 ml** plantaardige olie, om in te bakken
- 400 g** spruitbroccoli, in grote stukken gesneden
- 600 g** larixboleten
- 30 g** knoflook, in dunne plakjes gesneden
- 100 g** mungboonspruiten

Voor de marinade:

- 150 ml** Kikkoman Ponzu - een Mengsel van Sojasaus, Azijs en Citroensmaakstof
- 50 ml** Kikkoman Smaakverfijner voor Sushirijst
- 50 g** bruine suiker
- 30 ml** limoensap
- 50 g** tamarindepasta
- 10 g** chilivlokken

Om te serveren:

- 100 g** lente-uitjes, in dunne ringetjes gesneden
- 100 g** koriander, blaadjes geplukt
- 200 g** pinda's, geroosterd en gezouten
- 3** limoenen, in partjes gesneden

VOORBEREIDING

Stap 1

Laat de noedels ongeveer 30 minuten in ruim warm water weken en giet ze daarna goed af.

Stap 2

Meng voor de marinade de Kikkoman Ponzu Citroen, Kikkoman Smaakverfijner voor Sushirijst, suiker, limoensap, tamarindepasta en chilivlokken.

Stap 3

Verhit de plantaardige olie in een grote koekenpan of wok. Bak de broccoli en champignons 1–2 minuten. Voeg de knoflook toe en roer alles goed door elkaar. Voeg de noedels en mungboonspruiten toe en roerbak nog eens 2–3 minuten. Voeg de marinade toe en meng alles goed door elkaar.

Stap 4

Verdeel over de borden, garneer met de lente-uitjes, koriander en pinda's, en maak het af met de partjes limoen.