

## Pad Thai

---

|                     |  |   |
|---------------------|--|---|
| Aantal Personen     | 30   | 4   |
| Hoeveelheid         | 3,6 kg   |   |
| <b>Ingrediënten</b> | <ul style="list-style-type: none"><li>• 900 gr rijstnoedels. ( dunne mie)</li><li>• 600 gr kousenband of dunne sperziebonen.</li><li>• 750 gr pinda's.</li><li>• 250 ml olijfolie.</li><li>• 1 el korianderpoeder. (Ketoembar).</li><li>• 8 stengel citroengras of 2 el Sereh poeder</li><li>• 8 rode pepers</li><li>• 12 bosuitjes</li><li>• 1 knol knoflook, fijngehakt.</li><li>• 6 rode paprika.</li><li>• Beetje suiker.</li><li>• 12 el vissaus.</li><li>• 1500 gr gepelde garnalen.</li><li>• 4 limoen.</li><li>• Losse korianderblaadjes</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>• 150 gr</li><li>• 100 gr</li><li>• 150 gr</li><li>• 100 ml</li><li>• 1 tl</li><li>• 1 stengel of 2 tl</li><li>• 2 st</li><li>• 3 st</li><li>• 1 teentje</li><li>• 1 st</li><li>•</li><li>• 2 el</li><li>• 250 gr</li><li>• 1</li><li>• Korianderblaadjes</li></ul> |
|                     |  |   |

### Bereiding

Van de rode pepers, zaadjes verwijderen en in dunne reepjes snijden. Pel de citroengras en rasp hem of gebruik Serehpoeder. Snij de bosui in schuine ringen, snij de paprika in dunne reepjes

Week de mie tien minuten in heet water tot ze zacht is, afgieten en laten uitlekken. Dit kan ver van te voren, deze komen straks weer in het warme gerecht.

Blancheer de kousenband of sperziebonen 3 tot 4 min. in kokend water.

Rooster de pinda's en hak ze fijn.

Verhit de olie in een wok of grote pan, voeg korianderpoeder, citroengras of sereh, rode peper en bosui toe en roerbak ongeveer 1 min. Voeg knoflook, paprika, kousenband(sperziebonen), suiker en vissaus toe en bak nog 2 min. mee. Voeg de garnalen, het limoensap en de helft van de pinda's toe en roerbak nog 2 tot 3 min. Schep de mie er goed doorheen en laat deze goed doorwarmen. Serveer met korianderblaadjes en de overige, fijngehakte pinda's.

### Voor niet viseters

Vervang de garnalen door rundvlees reepjes.