Snelle Pad Thai met paksoi

taugé en udon noodles

In deze Pad Thai gebruiken we een vegan vissaus van Ta'im. Gemaakt van umami rijke zeewieren Kombu Royal en Wakame . De biologisch gekweekte zeewieren komen uit de Oosterschelde, een beschermd natuurgebied.

20 min | 738 kcal

Help ons papier, Co2 en kosten te sparen door je recepten te bekijken via onze mobiele website

ekomenu
VOEL JE LEKKER

BIOLOGISCHE INGREDIËNTEN

		1P	2P	3P	4P
Udon noodles	g	85	170	250	340
Wortel	g	100	200	400	400
Paksoi	st	0.5	1	1	2
Plantaardige vissaus	tl	0.25	0.5	0.75	1
Pindakaas	g	25	50	75	100
Limoen	st	0.5	0.5	1	1
Taugé	bakje	0.25	0.5	1	1
Pinda's	g	15	25	35	50
zelf toevoegen:					
Olie	el	1	2	3	4
Zout en (chili)peper					

**Bij biologische teelt is er meer diversiteit in gewicht van de geleverde groenten. Om verspilling te voorkomen passen we bij het inpakken soms de hoeveelheden aan. De garantie is 200-250 gram groenten per persoon.*

Deel je gerecht online met #ekomenu

BEREIDINGSWIJZE

1. Breng een pan met water en een snuf zout aan de kook. Kook de noodles 10-12 minuten, giet het water af (bewaar een beetje kookvocht) en spoel af met koud water.
2. Was of schil intussen de wortel en snijd in dunne lucifers (julienne). Verwijder de harde onderkant van de paksoi, was en snijd de paksoi klein. Houd daarbij het witte deel apart van de groene bladeren. Meng de vissaus met de pindakaas tot een sausje.
3. Verhit olie in een wok of ruime bakpan en roerbak de wortel en het witte deel van de paksoi gedurende 5 minuten op een hoog vuur. Temper het vuur, voeg het sausje, het groene deel van de paksoi en de noodles toe en verwarm alles nog 2-3 minuten. Schenk eventueel wat noodles kookvocht erbij. Rasp en pers de limoen boven de pan en breng op smaak met zout en (chili)peper.
4. Breng water aan de kook voor de taugé. Doe de taugé in een zeef en schenk het kokendhete water erover. Spoel direct af onder de koude kraan zodat het gaarproces stopt. Schep de taugé door de noodles.
5. Serveer de Pad Thai en strooi de pinda's erover.

Tip: De Pad Thai is ook erg lekker met pittige sambal of crispy chili oil.

Biologisch

info@ekomenu.nl
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze nieuwsbrief