



Snelle Pad Thai

met mini loempia's

In dit snelle recept combineren we de klassieke smaken van Pad Thai met knapperige mini-loempia's voor een extra smaakvolle en vullende maaltijd. Ideaal voor een drukke doordeweekse avond, want het staat in een mum van tijd op tafel! Wist je dat loempia's tijdens het Chinees Nieuwjaar symbool staan voor rijkdom en voorspoed? Hun langwerpige, goudbruine uiterlijk doet namelijk denken aan goudstaven!

15 min | 654 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
Pad thai bouillonblokje	st	0.5	1	1.5	2
Udon noodles	g	85	170	255	340
Knoflookteen	st	0.5	1	1.5	2
Puntpaprika	g	150	300	450	600
Prei	st	1	2	2	3
Mini loempia's	g	100	200	300	400
Limoen	st	0.25	0.5	0.75	1
Sesamzaadjes	g	10	20	25	40

zelf toevoegen:

Olie	el	0.5	1	1.5	2
Sambal	tl	0.5	1	1.5	2
Ketjap	el	0.5	1	1.5	2
Zout en 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 aan de kook en verkruiemel het bouillonblokje boven de pan. Kook de noodles in 12 minuten gaar. Giet de helft van het water af.
2. Pel en snipper de knoflook. Was de paprika, verwijder de zaadlijsten en snijd in reepjes. Halveer de prei in de lengte, spoel onder de kraan en snijd in dunne ringen.
3. Verhit olie in een wok of ruime bakpan en roerbak de knoflook, paprika en prei 5 minuten.
4. Voeg de noodles met de overgebleven bouillon toe aan de bakpan. Verwarm alles ongeveer 2-3 minuten. Breng op smaak met zout en peper.
5. Verhit ondertussen olie in een aparte pan en bak de mini-loempia's rondom bruin. Serveer de Pad Thai met de mini loempia's, een limoenpartje en strooi de sesamzaadjes erover. Voeg (indien gewenst) een beetje sambal en ketjap toe.

Tip: Je kunt de loempia's ook even in de oven verwarmen.

Biologisch



info@ekomenu.nl
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze
nieuwsbrief

