



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 | 704 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	<i>g</i>	85	170	255	340
Plantaardige vissaus	<i>tl</i>	1	2	3	4
Knoflookteen	<i>st</i>	0.5	1	1	2
Puntpaprika	<i>g</i>	125	250	375	500
Prei	<i>st</i>	1	2	2	3
Mini loempia's	<i>g</i>	100	200	300	400
Limoen	<i>st</i>	0.25	0.5	0.75	1
Sesamzaadjes	<i>g</i>	10	20	25	40

zelf toevoegen:

Olie	<i>el</i>	0.5	1	1.5	2
Ketjap	<i>el</i>	0.5	1	1.5	2
Sambal	<i>tl</i>	0.5	1	1.5	2
(Riet)suiker of honing	<i>tl</i>	0.5	1	1.5	2

**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 kook de noodles in 12 minuten gaar. Giet het water af, maar houd een bakje kookvocht apart. Meng het kookvocht met de plantaardige vissaus, ketjap, sambal en een beetje suiker. Houd het pad thai sausje apart.
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 pad thai saus 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.

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

