

Pad thai als bijgerecht

- Ingrediënten :
- * 4 eieren
 - * 2 wortelen
 - * 2 stukken prei
 - * 300 gr rijstnoedels
 - * 150 gr sojascheuten
 - * pad thai saus (kopen of zelf maken)
 - * **500 gr kipfilet (als hoofdgerecht)**

- laat de rijstnoedels zeker 1 uur op voorhand weken in koud water.
- neem de 4 eieren en klop ze los en bak zoals roerei en zet apart.
- schil de wortels en maak de prei proper. Snij in fijne reepjes en bak deze in een beetje olie tot ze beetgaar zijn. Voeg op het laatst de sojascheuten bij.
- voeg roerei bij de groenten en voeg er de geweekte rijstnoedels bij en voeg een beetje water en de pad thai saus bij naar smaak.
- je kan eventueel nog smaak toevoegen naar eigen smaak.
- **snij de kipfilet in blokjes en kruid deze en bak ze aan in een pan en voeg toe aan de rest van het gerecht.**
- werk eventueel af met ongezouten pindanoten en verse koriander