**Pad Thai**

Nodig:

250 gram gedroogde rijstnoedels

1 centimeter gemberwortel

2 knoflookteentjes

4 lente-uitjes

2 eieren

300 gram kipfilet

3 takjes verse koriander

4 eetlepels sojasaus

1/2 verse chilipeper

3 eetlepels basterdsuiker

3 eetlepels vissaus

2 eetlepels archideolie

150 gram tauge

150 gram gepelde en gekookte garnalen

30 gram pinda's

Bereiding:

Doe de noedels in een kom, overgiet deze met kokend water, laat 4 minuten rusten tot de noedels soepel zijn. Laat dan uitlekken en zet apart. Hak de pinda's fijn. Schil de gember en hak deze fijn. Pel de knoflook en hak fijn. Maak de lente-uitjes schoon en snij deze fijn. Hak de koriander fijn. Hak de chilipeper fijn. Snij de kipfilet in dunne reepjes. Kluts de eieren in een kom. Meng in een kom de sojasaus, chilipeper, 2 eetlepels basterdsuiker en vissaus tot een gladde saus. Verhit de olie in een wok, bak hierin de knoflook met gember tot het mengsel lichtbruin kleurt. Voeg de kipfilet toe en bak 1 minuut mee. Voeg de eieren toe en roerbak deze mee. Voeg de lente-uitjes met de taugé en 1 eetlepel suiker toe. Laat het geheel even karamelliseren. Voeg daarna de noedels en garnalen toe. Giet de saus erbij en meng alles goed door elkaar. Verdeel het geheel over de borden en garneer met de gehakte pinda's en verse koriander.