**Pad thai van Julius Jaspers**

Nodig:

5 eetlepels zonnebloemolie

4 eieren

100 gram spek, in dobbelsteentjes

140 gram wortel, geschild in julienne

140 gram tofu, in blokjes

150 gram pad thai noedels (platte racesticks)

200 ml pad thai saus

50 gram taugé, 30 seconden geblancheerd

2 limoenen, in wedges

4 bosuien, gesneden

2 eetlepels gehakte pinda’s

1 limoen, in wedges

*Voor de pad thai saus*

6 eetlepels tamarindepasta + extra naar smaak

240 ml kippenbouillon

120 ml vissaus

50 ml sojasaus (light)

20 gram sriracha

120 gram palmsuikersiroop (Gula djawa)

Witte peper, naar smaak

Bereiding:

Verhit 2 eetlepels zonnebloemolie in een wok en bak hier al roerend de eieren in. Laat uitlekken op keukenpapier en snijd in stukjes. Verhit nog 2 eetlepels olie en bak hier de tofu krokant in. Laat ook uitlekken op keukenpapier. Laat de noedels in lauw water in een paar minuten zacht worden. Verhit het restant van de olie en bak hier 3 minuten het spek in. Voeg de wortel toe, bak 3 minuten door en doe de uitgelekte noedels erbij terwijl je constant blijft roeren. Voeg 1 minuut later de pad thai saus toe en blijf doorroeren. Voeg weer 1 minuut later de taugé, eieren en tofu toe en blijf roeren tot alles goed warm is. Bestrooi met de bosui en pinda en serveer met limoenwedges on the side.

*ZO MAAK JE DE PAD THAI SAUS*

Meng de tamarinde, kippenbouillon, vissaus, sojasaus, sriracha en palmsuikersiroop.

Breng op smaak met wat extra tamarinde en witte peper.