Pad Thai met kip en kroepoek

Een sappige Pad Thai met kip, rijstnoedels en groenten in een zoet-zure ketjapsaus, afgemaakt met gebroken kroepoek voor de knapperige bite.

Porties: 4
Voorbereiding: 15 minuten
Kooktijd: 15 minuten

Ingrediënten

- 360 gram AH Franse scharrelkip dijfilet (1 pak van ca. 360 gram)
- 300 gram Conimex Rijstnoedels 5mm (2 pakken van 225 gram)
- 250 gram AH Nasi bami groente kleinverpakking (1 pak van 250 gram)
- 200 gram AH Broccoliroosjes (1 pak van 200 gram)
- 60 ml Conimex Ketjap manis premium (1 fles van 250 ml)
- 2 teen knoflook
- 2 eetlepels suiker
- 2 eetlepels limoensap (ca. 1 limoen)
- 75 gram Conimex Kroepoek Bali (1 zak van 75 gram)
- 4 eetlepels zonnebloemolie
- zout en peper
- 1 liter heet kraanwater om de noedels te weken

Bereiding

1. Snijd de kipfilet in dunne reepjes van ca. 1 cm breed. Meng ze in een kom met 1 eetlepel van de ketjap manis, een snufje zout en een snufje peper en laat 10 minuten staan.
2. Doe de rijstnoedels in een grote kom en giet er 1 liter heet kraanwater over. Laat ze 10 minuten weken tot ze buigzaam maar nog stevig zijn. Giet af, spoel kort koud af en laat uitlekken.
3. Meng in een kleine kom 60 ml ketjap manis, de suiker, het limoensap en 2 eetlepels water tot de suiker volledig is opgelost. Proef: het moet zoet, zout en zuur tegelijk zijn.
4. Pers of snipper de knoflook fijn.
5. Verhit 2 eetlepels olie in een wok of grote koekenpan op hoog vuur tot de olie glanst. Bak de kip 3 tot 4 minuten, roerend, tot de reepjes goudbruin en gaar zijn, zonder roze plekken. Haal de kip uit de wok.
6. Verhit de overige 2 eetlepels olie in dezelfde wok op hoog vuur. Bak de knoflook 30 seconden tot het geurt, voeg dan de roerbakgroente en de broccoliroosjes toe en roerbak 3 tot 4 minuten tot de groente en broccoli beetgaar en iets gebruind zijn.
7. Voeg de kip terug in de wok, schep de uitgelekte noedels erbij en giet de saus erover. Roerbak 2 tot 3 minuten op hoog vuur, tot de noedels de saus hebben opgenomen en zacht zijn maar niet pappig. Proef en breng eventueel op met een snufje zout.
8. Verhit in een kleine pan 1 cm zonnebloemolie op 180 °C. Bak de kroepoek per stuk enkele seconden tot ze opzwellen en lichtbruin zijn. Laat uitlekken op keukenpapier en breek ze grof in stukken.
9. Verdeel de Pad Thai over vier warme borden, strooi de gebroken kroepoek erover en serveer direct, zodat de kroepoek knapperig blijft.

Tips

- Wil je het pittiger, voeg dan 1 tot 2 verse rode chilipepers in dunne ringen toe tijdens het roerbakken van de groente.
- Laat de noedels niet te lang weken; ze moeten nog stevig zijn, want ze garen verder in de wok.
- Bewaar overgebleven Pad Thai maximaal één dag in de koelkast en warm het op in een pan met een scheutje water. De kroepoek bewaar je het best apart in een afgesloten zak.

Boodschappen

- AH Franse scharrelkip dijfilet (bonus)
- Conimex Rijstnoedels 5mm (bonus)
- AH Nasi bami groente kleinverpakking (bonus)
- AH Broccoliroosjes (bonus)
- Conimex Ketjap manis premium (bonus)
- Conimex Kroepoek Bali (bonus)
- knoflook
- suiker
- limoen
- olie
- zout en peper
- water