**112.5 g**

rijstnoedels 5mm

**1 l**

koud water

**25 g**

gezouten pinda's

**5 g**

verse koriander

**½**

limoen

**2**

middelgrote eieren

**30 ml**

vissaus

**45 g**

tamarindepasta

**35 g**

lichtbruine basterdsuiker

**25 ml**

heet water

**2 el**

zonnebloemolie

**150 g**

kipfiletblokjes

**200 g**

Thaise wokgroente

**62.5 g**

taugé

Week de noedels in het koude water. Hak de pinda grof. Snijd de koriander grof. Snijd de limoen eerst door de helft en gebruik alleen één helft om die ook door tweeën te delen. Klop de eieren los in een klein kommetje.

Meng de vissaus, tamarindepasta, basterdsuiker en heet water in een kommetje. Roer dit goed door elkaar. Giet de noedels af (optioneel in een vergiet).

Verhit de olie op hoog vuur in een grote wok- of hapjespan. Bak de kipblokjes totdat ze er lichtbruin uitzien. Voeg de wokgroente toe en roerbak nog 2 min. Voeg de noedels en de saus in het kommetje toe aan de pan en roerbak nog voor een aantal minuten totdat de noedels zich alle saus hebben opgenomen.

Schuif de kip, groente en noedels naar een kant van de pan en voeg de eieren toe op de olie. Schep de eieren pas door wanneer er rondom een bubbelrandje is ontstaan. Schep alles in de pan om en bak nog 1 min. Schep de taugé, pinda’s en koriander er doorheen. Breng eventueel op eigen smaak met peper en zout.

Verdeel de noedels over 2 kommen en serveer met een partje limoen.

Hi,

Ik ben Tess Wieman, student aan de Hogeschool van Amsterdam. Ik zit in mijn eerste jaar van de studie Communication Multimedia Design.   
Door aanleiding van het vak internetstandaarden ben ik deze website gaan opbouwen.   
  
Nu ik zelf student ben ga ik vaker opzoek naar simpele gezonde recepten, maar vaak eindigt het in het maken van de welbekende pastagerechten. Hier wil ik graag verandering in brengen voor mezelf, maar bedacht erbij dat er vast een hoop andere studenten zijn die hetzelfde probleem hebben.   
Daarom ben ik door het vak internetstandaarden aan de slag gegaan om mijn gevonden recepten te delen met andere studenten in de vorm van een online kookboek.

Volg me gerust op de socials als je mijn andere werken wilt zien of dergelijke!

De Thaise keuken is, in tegenstelling tot wat veel mensen buiten Thailand denken, niet homogeen.

De Thaise keuken is dus enorm divers en maakt gebruikt van een grote verscheidenheid aan ingrediënten, kruiden en specerijen.

Wat de verschillende regionale keukens van Thailand met elkaar verbindt is dat zij de vijf fundamentele smaaksensaties met elkaar proberen te verenigen in een maaltijd, en soms ook binnen één gerecht: heet (pittig), zuur, zoet, zout en (optioneel) bitter. Ook het gebruik van grote hoeveelheden verse kruiden in gerechten is wat de regionale Thaise keuken verbindt en onderscheidt van vele andere keukens.

Afbeelding met voedsel, Keuken, rijst, gerecht

Automatisch gegenereerde beschrijvingAfbeelding met voedsel, Keuken, gerecht, ingrediënt

Automatisch gegenereerde beschrijvingAfbeelding met voedsel, Keuken, gerecht, bord

Automatisch gegenereerde beschrijvingAfbeelding met voedsel, gerecht, salade, Keuken

Automatisch gegenereerde beschrijving