



Pittige knapperige noedels

Dit recept is afkomstig uit het boek '50 curry's uit Thailand'

ISBN: 9789059566200
Uitgeverij: Fontaine Uitgeverij
Auteur: Vatcharin Bhumichitr

pittige knapperige noedels (*mee krop*)

Mee krop is zoet van smaak en erg populair in Amerika; het staat daar in elk Thais restaurant op de menukaart en wordt als zelfstandig gerecht gegeten, terwijl er in Thailand altijd een curry bij wordt gegeven. Gedroogde garnalen (*kung haeng*) is een droge, zoute smaakgever van gekookte, gepelde garnalen die in de zon worden gedroogd.

Voor 4-6 personen

plantaardige olie om te frituren

225 g dunne rijstnoedels

2 eetl. plantaardige olie

150 g stevige tahu, in blokjes
van 6 mm

75 g gedroogde garnalen
(*kung haeng*)

1 eetl. Oranje currypasta
(zie blz. 43)

3 eetl. vissaus

2 eetl. palmsuiker

2 eetl. tamarindewater
(zie blz. 78)

voor de garnering

2 eetl. plantaardige olie

1 ei, losgeklopt

75 g taugé

3 bosuitjes, in stukjes van
2½ cm

2 middelgrote verse rode chili-
pepers, van zaad ontdaan,
in fijne ringetjes

20 teentjes ingemaakte knof-
look, overdwers in dunne
schijfjes (zie blz. 166)

1 Verhit de olie in een wok op halfhoog vuur. Doe de noedels erin en frituur ze goudbruin en knapperig. Schep ze eruit en zet ze opzij.

2 Verhit voor de saus de olie in de wok, voeg de blokjes tahu toe en roerbak ze knapperig. Schep ze eruit, laat ze op keukenpapier uitlekken en houd ze apart.

3 Roerbak de garnalen tot ze knapperig zijn. Schep ze eruit en houd ze apart.

4 Doe de currypasta in de olie, roerbak en voeg de vissaus, palmsuiker en tamarindewater toe. Blijf roeren tot het mengsel gaat karameliseren. Schep de gefrituurde tahu en garnalen erdoor en neem de wok van het vuur.

5 Verhit in een andere wok de olie voor de garnering. Laat het ei erin een dun straaltje inlopen zodat er linten ontstaan. Schep ze eruit en zet opzij.

6 Zet de saus weer op het vuur. Verkruiemel de noedels en schep ze rustig door de saus. Schep de noedels in een schaal, bestrooi ze met de taugé, bosui, eireepjes, chilipeper en ingemaakte knoflook en dien ze op.