

Pad Thai – Meal kit

Ingrediënten:

70% vis (0,3% ansjovis, linzen, bignonia), dennenazijn, water, sojusauspoeier, zout, kaliumchloride (zout, kaliumchloride), koolzaadolie, specerijen, natuurlijke kruiden, specerijenextracten, karamelkleurstof, conserveermiddel: melkzuur, verdikkingsmiddel: arabische gom, 20% kruidensaus met vissaus en limoensap. Ingrediënten: EV vissaus (0,3% ansjovis), zout, water, suiker, 4% sap van groene ui, 2% specerijenmix. 1,8% gedroogde ui, 0,2% chilipeper.

Voedingswaarden

	Per 100gr	Per verpakking
Energie		
Vetten	0,3	
Waarvan verzadigd	0	
Koolhydraten	45	
Waarvan suikers	39,1	
Vezels	0,9	
Eiwitten	1,6	
Zout	5,5	



Deze set bevat Pad Thai saus, pittige saus met vissaus en limoensap en een kruidenmix met chili en uienvlokken. Geschikt voor 4 personen.

Toevoegen:	• 500 gr kip in blokjes • 200 gr Pad Thai noedels • 4 lente-uitjes	• 1 middelgrote wortel, geraspt • 2 eieren, lichtgeklopt • 2 eetl plantaardige olie
Optioneel:	• Een handje gehakte pinda's	• Een handje taugé of gehakte koriander

1. Bereid de noedels volgens de aanwijzingen op de verpakking. Verhit een goed ingevette middelgrote wok op hoog vuur en roerbak de kruidenmix 5 seconden. Voeg de kip toe en roerbak 3 minuten.

2. Schuif de kip naar de zijkant van de wok, voeg het ei toe en laat het 1 minuut stollen. Voeg de groenten toe en roerbak de kip, het ei en de groenten nog een minuut.

3. Voeg de bereide noedels toe en meng met de andere ingrediënten. Giet vervolgens de Pad Thai-saus in de wok en roer tot de noedels goed bedekt zijn, de saus goed warm is en de kip gaar is.

4. Serveer met de kruidensaus. Optioneel: Bestrooi met gehakte pinda's, taugé en gehakte koriander

OPMERKINGEN:

Kan sporen van tarwe bevatten.

Houdbaarheid:

Uit de buurt van hitte en vocht bewaren. Ongeopend, ten minste houdbaar tot: zie basis. Na opening in de koelkast bewaren bij maximaal +4°C en binnen 3 dagen consumeren.