



Rijstnoedels met kip en garnalen

Datum: 23-09-2002
Type gerecht: Hoofdgerecht
Samengesteld door: Dave Vercoulen
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 600 gram platte rijstnoedels (ricesticks)
- 6 tenen verse knoflook
- 6 eetlepels zonnebloemolie
- 1 rode Spaanse peper
- 4 stengels citroengras
- 300 gram kipfilet
- 300 gram garnalen
- 4 eieren
- 6 eetlepels tamarindepasta (uit een potje)
- 8 eetlepels vissaus
- 5 dl kippenbouillon
- 60 g goela djawa (of bruine basterdsuiker)
- 200 gram taugé
- 180 g gezouten pinda's
- 4 limoenen
- 6 eetlepels bladselderij

Bereidingswijze:

Week de noedels in koud water tot ze zacht zijn. Het is gemakkelijk om ze in een zeef in een grotere bak water te zetten. Giet ze daarna af.

Kneus de tenen knoflook en snij de Spaanse peper in ringetjes. Kneus het dikke uiteinde van het citroengras. Snij de kipfilet in reepjes. Klop de eieren door elkaar. Roerbak in olie eerst 1 minuut de knoflook, dan de peper en het citroengras samen met de kip, garnalen en het ei.

Voeg de noedels toe en schep dit alles om. Doe alle overige ingrediënten erbij, als laatste de taugé en garneer met pinda's, limoenparten en bladselderij.