



GAI PAD MED MA-MUANG HIMAPAN

(Thaise Kip met Cashewnoten)

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: Thailand

Gang: Hoofdgerecht

Hoeveelheid: 4 personen

Tijd: 15 minuten

Ingrediënten:

- **4 el arachideolie**
- **4 tenen knoflook, fijngehakt**
- **500 gram kipfilet, in dunne plakken gesneden**
- **75 gram geroosterde cashewnoten**
- **2 lente-uien, in ringetjes gesneden (groen en wit gescheiden)**
- **¼ rode paprika, in blokjes gesneden**
- **¼ gele paprika, in blokjes gesneden**

Ingrediënten saus:

- **3 el nam pla (vissaus)**
- **3 el oestersaus**
- **snufje witte peper**

Bereiding:

- Verhit de arachideolie in een wok op middelhoog vuur,
- Voeg de kip toe en wok deze 2 minuten licht aan.
- Voeg de knoflook en witte ringetjes van de lente-ui toe en bak even 1 minuutje mee.
- Voeg alle ingrediënten voor de saus toe en laat al roerend op hoog vuur iets inkoken tot het stroperig wordt.
- Roer de cashewnoten er door en laat even opwarmen.
- Schep de Gai Pad Med Ma-Muang Himapan in een mooie schaal en garneer met de groenen lente-uiringetjes en de stukjes paprika.

ผลิตเพลินกับมืออาหารของคุณ!

Phelidphelin kạb mự[^] x xāhār khxng khun!

21-08-2025