



Ingrediënten (4 personen)

- 2 theelepels Worcestersaus
- 1,25 deciliter kokendheet water
- 2 eetlepels palmsuiker
- 80 ml. zoete chilisaus
- 80 ml. vissaus
- 375 gram rijstnoedels
- 12 rauwe grote garnalen (ca. 500 gram)
- 2 teentjes knoflook
- 2 theelepels trassi
- 1 theelepel gemberpoeder
- 1 eetlepel arachideolie
- 2 kleine rode pepers
- 250 gram varkensgehakt
- 3 eieren
- 160 gram taugé
- 4 lente- of bosuitjes in dunne ringen
- koriander blaadjes (half kopje) grof gehakt
- 35 gram gehakte geroosterde pinda's
- 1 limoen in partjes

Bereiden

Meng de worcestersaus, chilisaus, de vissaus en de suiker in en kom en zet apart. Doe de rijstnoedels in een vuurvaste schaal en schenk er het gloeiendhete water overheen. Laat dit staan tot de noedels beetgaar zijn en giet ze dan af. Pel de garnalen en verwijder de zwarte ader, maar laat de staart zitten. Stamp in een vijzel de knoflook, trassi, gemberpoeder tot een pasta. Verhit de olie in een wok en roerbak de knoflookpasta tot hij geurt. Voeg het gehakt toe

en roerbak het gaar en bruin. Voeg de garnalen toe en roerbak ze 1 minuut. Schenk de eieren erbij en roerbak tot ze stollen. Voeg de noedels, de taugé en de helft van de lente- of bosui toe en meng goed door. Haal de pan van het vuur en roer de rest van de lente- of bosui, de koriander en de pinda's erdoor. Verdeel over een mooi schaaltje en geef er de partjes limoen bij.