**Pad thai met Japanse zalmteriyaki**

*Andere:*

Chinese kool
prei
wortelen
sojascheuten
broccoli
rode ui
wokolie
lente-uitjes
zalmmoten
noedels
eieren
peper en zout

*Teriyakisaus:*

sesamolie
zoete sojasaus
knoflook
verse gember
gekonfijte gember op siroop
mirin
saké
chilivlokjes
sesamzaadjes

**Teriyakisaus.** Meng in een steelpannetje een bodempje sesamolie met een flinke scheut mirin en een paar eetlepels zoete sojasaus. Giet er een borrelglas saké bij. Voeg een centimetertje versgeraspte gember toe en knijp een tweetal gepelde teentjes knoflook door de knoflookpers. Doe er een paar eetlepels gembersiroop bij en een fijngesneden stukje gekonfijte gember. Meng goed, kruid met een mespuntje chilivlokjes en laat zachtjes een tiental minuutjes pruttelen. Houd de saus warm tot verder gebruik.

**Pad thai.** Snijd een halve Chinese kool op reepjes, een grote geschraapte wortel in schijfjes, een stuk preiwit in ringetjes, een rode ui in halvemaantjes en een kleine broccoli in roosjes. Stoom broccoli, ui en wortelschijfjes samen één minuutje in de microgolfoven op vol vermogen.

Verhit een bodempje wokolie in een wokpan. Roerbak alle groenten samen met een handvol sojascheuten tot ze beetgaar zijn. Meng met een paar eetlepels van de teriyakisaus.

**Noedels.** Kook de noedels volgens de instructies op de verpakking. Bewaar afgedekt en warm tot verder gebruik.

Eierkoek. Maak een dunne eierkoek van een paar losgeklopte eitjes, gebakken in wokolie. Kruid met peper en zout. Laat afkoelen en snijd de koek in fijne reepjes.

**Zalm.** Bak de zalmmoten in een pannetje met hete wokolie. Kruid met peper en zout. Rooster een paar eetlepels sesamzaadjes in een droge pan.

**Op het bord.** Schep een portie groenten uit de wok op het bord. Leg daarnaast een nestje noedels. Schik een moot gebakken zalm op het bord. Overgiet met teriyakisaus. Werk de zalm af met geroosterde sesamzaadjes en het bord met in ringetjes gesneden lente-ui.