

Ingrediënten

VOOR 4 PERSONEN
20 MINUTEN

kookpan
grote wokpan
hapjespan

INGREDIËNTEN

400 g jasmijnrijst
4-6 rode rawitpepers (of lombokpepers als je het milder wilt) + evt. extra
6 knoflooktenen
500 g runder-, varkens- of kipgehakt
400 g kousenband (of sperziebonen, haricots verts, snijbonen)
1 el lichte sojasaus
1 el donkere sojasaus (te vervangen door ketjap manis (ABC))
1½ el vissaus (Squid brand)
1 el oestersaus
40 ml kippenbouillon
2 el palmsuiker of bruine basterdsuiker
50 g Holy basil (Kra pao) of Thaise basilicum
4 eieren
neutrale olie, om in te bakken



Recept

Kook de jasmijnrijst volgens de aanwijzingen op de verpakking of zoals beschreven staat op p. 34.

Hak intussen de rode pepers en knoflook fijn en snijd de kousenband in kleine stukjes.

Zet een wok op hoog vuur en laat goed warm worden. Bak de rode peper en knoflook aan in een scheutje olie en voeg na een minuutje het gehakt toe. Breek het gehakt meteen in stukjes en bak op hoog vuur bruin (hoeft nog niet gaar te zijn).

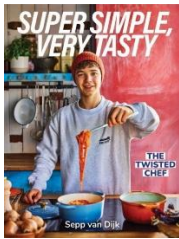
Doe de kousenband erbij, bak heel even mee en voeg vervolgens de sauzen, bouillon en palm-suiker toe. Roer alles door, laat nog een paar minuten bakken en zet dan het vuur uit. Roer driekwart van het Thaise basilicum erdoor en zet opzij.

Laat een hapjespan met een scheut olie warm worden en bak hierin de eieren *sunny side up* en goudbruin aan de zij- en onderkant.

Serveer de pad kra pao met de jasmijnrijst, een gebakken ei, de rest van het basilicum en als je van pit houdt wat extra stukjes rawit.

Bron

Martine Lycke en



Kookboek Sepp van Dijk - Super simple, very tasty

+ stukje Online:

https://api.boekenbank.be/sample_content/9789/048/875/9789048875504_691ac34fbf0b0.pdf



Artikel in:

Flair - 2026 - Editie 6 - 03/02/2026, Pagina 75

Info Martine Lycke, mijn versie

05/02/2026

Rijst 3 x spoelen + wat kippenbouillonpoeder Knorr
Met water onder deksel laten garen

In hoge anti-aanbakpan: (blauwe Greenpan)

Ui aanfruiten in olijfolie

+ look (vriezer met olijfolie)

+ 2 kleine chilipepertjes

Tot ui glazig is

+ pitta vlees

Wat bakken

+ kleine rode paprika

+ 1 wortel in kleine blokjes

Bakken tot groenten ver ok zijn

+ reeds klaargemaakte prinsessenboontjes (vriezer)

+ **basilicum** (vriezer)

Saus:

1 el sojasaus

1 el donkere sojasaus

1 el oestersaus

1 el rietsuiker

Scheut water

Als alles zo goed als gaar is de saus toevoegen en laten inkoken, roeren !

Fotos

