

MARLEY SPOON



Hoisin-tofu

met Vietnamese groente-noedelsalade



20-30min



Voor 3-4 personen

Ook in de koudere maanden smachten we weleens naar een lekker fris gerecht, zonder poespas en vol van smaak. En dus kunnen we het niet laten je dit gerecht met een stevige crunch voor te zetten. De komkommer, taugé, wortel en peperige Thaise basilicum laten je rauwe groenten opnieuw ontdekken. De dipsaus en lichtzoete, sticky tofublokjes maken de Vietnamese salade af!

Wat je van ons krijgt

- radijsjes
- sesamolie ¹¹
- hoisinsaus ^{1,6,11}
- tofu ⁶
- komkommer
- rijstwijnazijn
- gezouten pinda's ⁵
- limoen
- verse kruidenmix: Thaise basilicum & koriander
- wortel
- vermicelli
- bosui

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie
- suiker

Kookgerei

- fijne keukenrasp
- grote koekenpan
- waterkoker
- zeef

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), pinda's (5), soja (6), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 672.0kcal, vet 33.0g, eiwit 22.0g, koolhydraten 66.0g



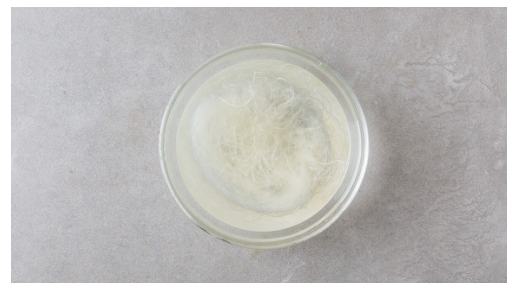
1. Ingrediënten voorbereiden

Breng water in een waterkoker aan de kook voor stap 2. Boen de **wortels** schoon en rasp ze grof. Verwijder het **loof** van de **radijsjes** en snijd de **radijsjes** in dunne plakjes. Snijd de **bosuien** in dunne ringen. Snijd de **komkommer** in de lengte doormidden en dan in dunne plakjes. Dep de **tofu** goed droog en snijd in 1,5-2cm grote blokjes.



4. Toppings voorbereiden

Hak de **Thaise basilicum** en **koriander** zonder de harde steeltjes grof. Hak de **pinda's** grof. Rasp de **limoenschil** fijn. Halveer de **limoen**, pers **een limoenhelft** uit en snijd de **andere helft** in partjes.



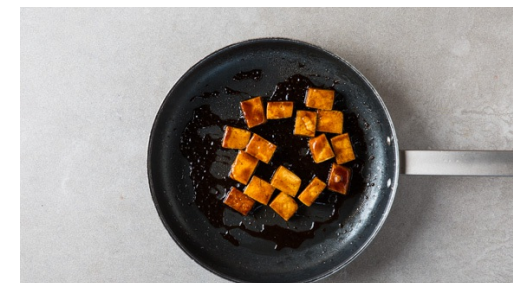
2. Vermicelli garen

Plaats de **noedels** in een hittebestendige kom of kookpan. Giet het zojuist gekookte water erover en laat de **noedels** 3-4min wellen totdat ze beetgaar zijn. Giet af in een zeef en spoel om onder de koude kraan. Zet de **noedels** opzij.



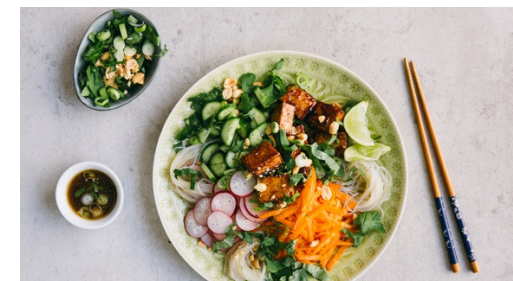
5. Dressing maken

Meng de **rijstwijnazijn**, **sesamolie**, **1tl limoenrasp**, **1-2el limoensap** met 1-2el suiker, 1-2el plantaardige olie en 2el water, roer tot de suiker is opgelost en breng de **dressing** op smaak met peper.



3. Tofu bakken

Verhit intussen 1-2el plantaardige olie in een grote koekenpan en bak de **tofu** ca. 5min, roer af en toe zodat de blokjes rondom mooi bruin en knapperig worden. Roer de **hoisinsaus** met 3-4el water los en voeg dit aan de pan toe. Roer door om de **tofu** te bedekken en bak nog 1-2min tot de **sous** stroperig is. Breng op smaak met peper en zout en zet het vuur uit.



6. Salade samenstellen

Schep de **noedels** op en verdeel er de **wortelrasp**, **bosui**, **komkommerplakjes** en **plakjes radijsjes** in groepjes over. Leg de **tofublokjes** bovenop en besprenkel de **salade** met de **dressing**. Bestrooi met de **pinda's** en **gehakte kruiden**. Geef de **limoenpartjes** erbij om erover uit te knijpen.