

# MARLEY SPOON



## Kimchi-wok met crispy tofu

udon noedels, gember en sojasaus



ca. 20min



Voor 3-4 personen

Bereid je voor op een ware smaakexplosie met de kimchi van Oh Na Mi! Kimchi is een traditioneel Koreaans bijgerecht gemaakt van pittig gefermenteerde groenten. Elke regio kent zijn eigen recept. Doorgaans wordt kimchi rauw gegeten, maar vandaag wok je hem met paksoi in een pittige wok met zwarte sesam-tofu. Toch te scherp? Pak er dan een glaasje water of melk bij om de boel te blussen.

## Wat je van ons krijgt

- bosui
- zwarte sesam <sup>11</sup>
- sojasaus <sup>1,6</sup>
- wortel
- gember
- tofu <sup>6</sup>
- paksoi
- honing
- voorgegaarde udonnoedels <sup>1</sup>
- kimchi van Oh Na Mi Kimchi
- knoflook

## Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie

## Kookgerei

- grote koekenpan of wok
- keukenrasp
- maatbeker
- middelgrote koekenpan

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

### Allergenen

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

### Voedingswaarde per portie

calorieën 570.0kcal, vet 25.4g, eiwit 28.0g, koolhydraten 51.6g



### 1. Ingrediënten voorbereiden

Snijd het **wit van de paksoi** in 1cm brede repen en houd het **wit van de bladeren** gescheiden. Schil evt. de **wortels** en snijd in 3mm brede schijfjes. Pel en hak de **knoflook** fijn. Snijd de **bosui** in dunne ringetjes, houd het **wit van het groen** gescheiden. Schil en rasp de **gember** fijn. Hak de **kimchi** grof. Dep de **tofu** droog en snijd in 1,5cm grote blokjes.



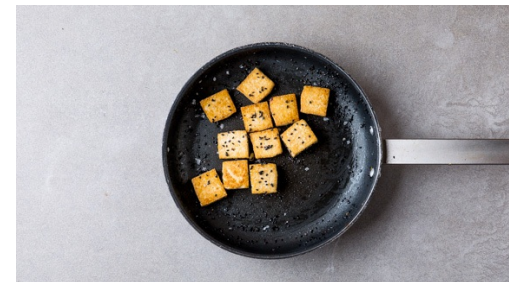
### 4. Noedels toevoegen

Voeg de **udonnoedels** en 75-125ml lauwwarm water aan de **kimchi-wok** toe, trek de **noedels** voorzichtig met een vork van elkaar los en roerbak 2-3min tot de **noedels** warm en gaar zijn. Voeg de **paksoibladeren** toe en roerbak nog 1min. Breng de **wok** op smaak met peper en evt. meer **sojasaus**.



### 2. Tofu bakken

Verhit 2el olie in een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur. Bak de **tofu** in 6-8min rondom goudbruin en krokant.



### 5. Tofu afmaken

Roer de **zwarte sesam** met een snuf zout door de **tofu** en roerbak nog 1min op hoog vuur.



### 3. Groenten wokken

Verhit ondertussen 1el olie in een grote koekenpan of wok op hoog vuur. Voeg de **wortelplakjes**, het **wit van de bosui** en **wit van de paksoi** toe en roerbak 2-3min. Voeg de **kimchi**, **knoflook**, **gember**, **honing** en **helft van de sojasaus** toe en roerbak 1min.



### 6. Serveren

Verdeel de **kimchi-wok** over de borden, verdeel de **tofu** erover en bestrooi met de **groene bosuiringen**.