

MARLEY SPOON



Pittige Thaise pasta met kokos

peultjes en tofu-pindacrumble



ca. 20min



Voor 3-4 personen

Dat je een smaakvolle currysous niet altijd met rijst hoeft te combineren, bewijst dit Thaise gerecht met rijstnoedels wel. Door de tofu eerst op hoog vuur droog en krokant te bakken en vervolgens met gehakte pinda's en knoflook te mengen, krijg je een lekker hartige topping. Gemakkelijk en vlot, en daarnaast perfect voor bovenop jouw bord romige currynoedels met peultjes en paprika!

Wat je van ons krijgt

- peultjes
- tofu ⁶
- knoflook
- rode ui
- rijstnoedels
- Chinese koolreepjes
- citroen
- vegetarische rode currypasta
- rode paprika
- gezouten pinda's ⁵
- kokosmelk

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- grote koekenpan
- grote koekenpan of wok
- grote kookpan
- vergiet
- waterkoker

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen.

Voornameijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 985.0kcal, vet 49.8g, eiwit 25.7g, koolhydraten 104.1g



1. Tofu bakken

Breng water in een waterkoker aan de kook. Neem de **tofu** uit de verpakking, leg in een vergiet en druk er zoveel mogelijk water uit. Verkrummel de **tofu**. Verhit 1el olie in een middelgrote koekenpan op hoog vuur. Voeg de **tofu** toe en roerbak in ca. 5min droog, breek daarbij de **tofu** met je spatel in kleinere stukjes.



4. Tofu-crumble maken

Voeg na 5min bakken 1el olie aan de tofupan toe en bak de **tofu** in nog eens 5min goudbruin en krokant. Voeg dan 1/4tl zout, peper, de **knoflook** en de **pinda's** toe en roerbak 1-2min tot alles goed gemengd en goudbruin is. Houd warm.



2. Ingrediënten voorbereiden

Hak intussen de **pinda's** grof. Pel en snijd de **ui** in halve ringen. Halveer de **paprika's**, verwijder de kern en snijd in 0,5cm brede reepjes. Verwijder de houtgerige uiteinden van de **peultjes** en snijd in de lengte doormidden. Snijd de **citroen** in partjes. Pel en hak of rasp de **knoflook** fijn.



5. Groenten roerbakken

Verhit intussen 1el olie in een grote koekenpan of wok op hoog vuur. Voeg de **ui**, **paprika** en **peultjes** toe en roerbak 1min. Voeg de **helft van de currypasta** toe en roerbak 1min. Voeg **meer currypasta** toe als je van pittig houdt. Voeg de **kokosmelk** en **Chinese koolreepjes** aan de pan toe, breng op smaak met zout en peper en roer 1min tot alles goed gemengd is.



3. Noedels garen

Leg de **rijstnoedels** in een middelgrote kookpan of hittebestendige kom met 0.5tl zout, overgiet met het zojuist gekookte water en laat de **noedels** 6-10min wellen tot ze beetgaar zijn. Giet af en laat uitlekken.



6. Noedels mengen

Voeg de **noedels** aan de groentepan toe. Roerbak 2-3min tot de **sous** is ingedikt en de **noedels** goed in **sous** omhuld zijn. Voeg evt. een scheutje water toe als het gerecht te droog wordt. Verdeel de **noedels** over de borden en bestrooi met de **tofu-pindacrumble**. Serveer met de **citroenpartjes** om erover uit te knijpen.