

MARLEY SPOON



Paksoi-tofuroerbak

met limoen, hoisin en sobanoedels



20-30min



2 personen

Wist je dat het maken van tofu eigenlijk heel erg lijkt op het proces van kaasmaken? Je zou dus gekscherend kunnen zeggen dat tofu de Aziatische vorm van onze gele rakkers is. Wat tofu beter kan dan kaas is de smaak van een gerecht goed opnemen, zoals bij deze lekkere roerbak. Dat betekent een heerlijk bordje noedels en tofu vol van smaak dankzij de hoisin, soja en verse gember.

Wat je van ons krijgt

- hoisinsaus ^{1,6,11}
- sojasaus ^{1,6}
- teen knoflook
- tofu ⁶
- bosui
- limoen
- verse gember
- paksoi
- sobanoedels ¹

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- fijne keukenrasp
- grote kookpan
- waterkoker
- grote wok of koekenpan

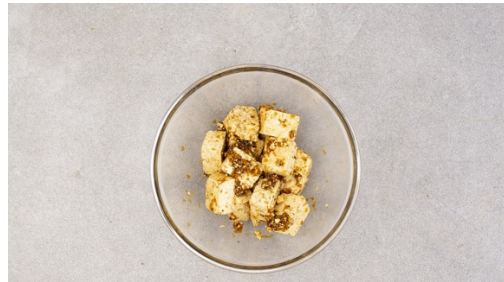
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

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

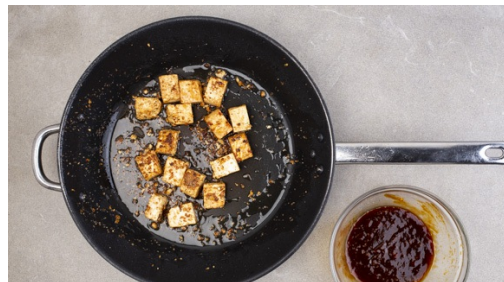
Voedingswaarde per portie

calorieën 610kcal, vet 16.5g, koolhydraten 81.9g, eiwit 27.3g



1. Tofu marineren

Breng ruim water in een waterkoker aan de kook voor de **sobanoedels**. Schil en rasp de **gember** fijn. Pel en hak de **knoflook** fijn. Neem de **tofu** uit de verpakking, dep droog en snijd de **tofu** in 1-2cm grote blokjes. Meng de **tofublokjes** met de **helft van de sojasaus, helft van de gember, helft van de knoflook** en een snuf peper in een kom en zet opzij.



4. Tofu bakken

Verhit 1el olie in een grote koekenpan of wok op hoog vuur en roerbak de **tofu** 4-5min totdat deze rondom goudbruin is. Meng intussen de **hoisinsaus** met de **rest van de sojasaus, knoflook, gember**, 2el water, **1el limoensap** en **1tl limoenrasp**.



2. Ingrediënten voorbereiden

Hak het **wit van de bosui** fijn. Snijd het **groen van de bosui** schuin in dunne ringen. Rasp de **limoenschil** fijn. Halveer de **limoen**, pers **een helft** uit en snijd de **andere helft** in partjes. Snijd **paksoi** in de lengte doormidden en vervolgens in de lengte in smalle repen.



5. Paksoi toevoegen

Voeg het **wit van de bosui** en de **paksoi** aan de pan toe en roerbak 2min mee. Giet de **sous** erbij en kook op matig-middelhoog vuur 1-2min totdat de **sous** wat dikker is.



3. Sobanoedels koken

Doe het zojuist gekookte water en een grote snuf zout in een grote kookpan. Breng het water opnieuw aan de kook en voeg de **helft van de sobanoedels** toe. Kook de **noedels** in 5-6min beetgaar. Gebruik **meer noedels** bij grote trek of bewaar ze voor een ander recept. Vang bij het afgieten een **kopje kookwater** op.



6. Sobanoedels toevoegen

Voeg de **gekookte sobanoedels** aan de **roerbak** toe en roer door. Voeg zo nodig wat opgevangen **kookwater** toe om de **sous** te verdunnen. Proef en breng de **roerbak** op smaak met peper en evt. zout. Serveer de **roerbak** bestrooid met de **groene bosuiringen** en geef de **limoenpartjes** erbij.