

MARLEY SPOON



Vietnamese hoisintofu

met lichte groente-noedelsalade



20-30min



Voor 3-4 personen

Tijd voor een lekker fris gerecht, zonder poespas en vol van smaak, want soms heb je daar gewoon zin in. En dus kunnen we het niet laten je dit gerecht met een stevige bite voor te zetten. De komkommer, radijsjes, wortel en peperige Thaise basilicum laten je rauwe groenten opnieuw ontdekken. De sesam-limoendressing en lichtzoete, sticky tofublokjes maken deze zinderende Vietnamese salade af!

Wat je van ons krijgt

- 2 wortels
- 1 bosje radijsjes
- 1 bosui
- 2 minikomkommers
- 2x tofu ⁶
- 2 zakjes hoisinsaus ^{1,6,11}
- 200g noedels
- 10g verse kruidenmix: Thaise basilicum & koriander
- 1 zakje gezouten pinda's ⁵
- 2 limoenen
- 1 zakje rijstwijnzijn
- 2 zakjes sesamolie ¹¹

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie
- honing of suiker

Kookgerei

- grote koekenpan
- waterkoker
- zeef
- keukenrasp

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.

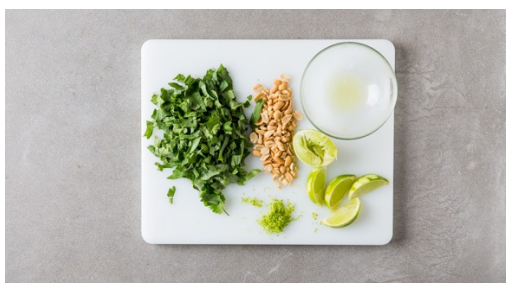
Voedingswaarde per portie

calorieën 607kcal, vet 28.2g, koolhydraten 64.4g, eiwit 19.5g



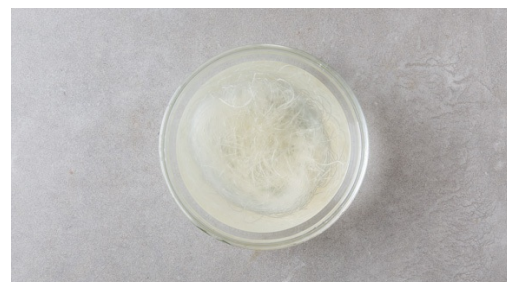
1. Ingrediënten voorbereiden

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 **bosui** in dunne ringen. Snijd de **minikomkommers** in de lengte doormidden en dan in dunne plakjes. Dep de **tofu** goed droog en snijd in blokjes.



4. Toppings voorbereiden

Hak de **Thaise basilicum** en **koriander** zonder de harde steeltjes grof. Hak de **pinda's** grof. Rasp de **limoenschil** fijn. Pers **1 limoen** boven een kommetje uit en snijd de **andere limoen** in partjes.



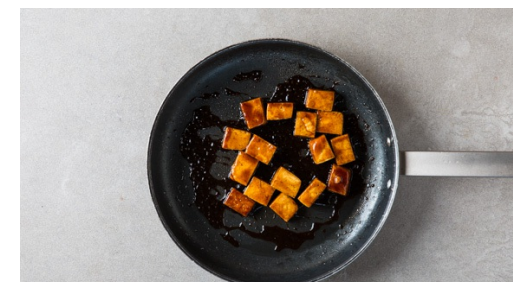
2. Vermicelli garen

Plaats de **noedels** in een hittebestendige kom of kookpan. Giet het zojuist gekookte water erover en laat de **noedels** 2-3min wellen totdat ze beetgaar zijn. Giet af in een zeef en spoel de **noedels** om met koud water.



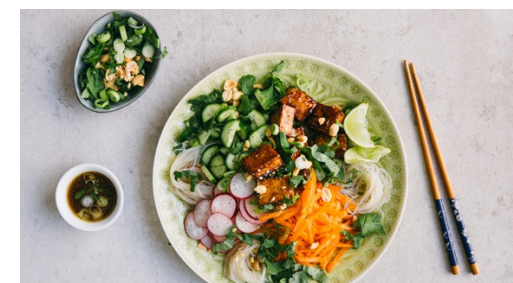
5. Dressing maken

Voeg de **rijstwijnzijn**, **sesamolie**, **1tl limoenrasp**, 1-2el suiker of honing, 1-2el plantaardige olie en 2el water aan het kommetje met **limoensap** toe. Roer tot de suiker is opgelost en breng de **dressing** op smaak met peper.



3. Tofu bakken

Verhit 1-2el plantaardige olie in een grote koekenpan en bak de **tofu** ca. 5min, roer af en toe zodat de blokjes rondom 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.