



Roerbak met sesamtofu en glasnoedels

met babymaïs en paksoi



ca. 25min



2 personen

Deze kleurrijke roerbak van glasnoedels en tofu ziet er niet alleen prachtig uit, maar hij staat ook nog eens in een handomdraai op tafel. De tofu wordt lekker krokant gebakken met sesamzaadjes en knoflookvlokken. Babymaïs, verse paksoi en chilipeper worden gemengd in een bijzondere miso-sojasaus. Als frisse tegenhanger serveer je er partjes tomaat bij. Yum!

Wat je van ons krijgt

- 1 paksoi
- 1x babymaïskolven
- 1 tomaat
- 1 rode chilipeper
- 1 blok tofu ⁶
- 1 zakje misopasta ^{1,6}
- 50ml sojasaus ^{1,6}
- 10g zwarte sesam ¹¹
- 1 zakje knoflookplakjes
- 100g glasnoedels

Wat je thuis nodig hebt

- honing
- bloem ¹
- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- grote koekenpan
- middelgrote koekenpan
- waterkoker
- maatbeker
- zeef

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 623kcal, vet 25.0g, koolhydraten 75.3g, eiwit 22.2g



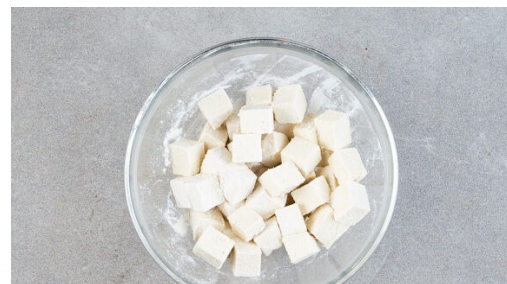
1. Groenten snijden

Snijd de **paksoi** in repen. Snijd de **babymaïs** in de lengte doormidden. Snijd de **tomaat** in partjes. Snijd de **chilipeper** in dunne ringen. Verwijder de zaadlijsten als je niet van pittig houdt.



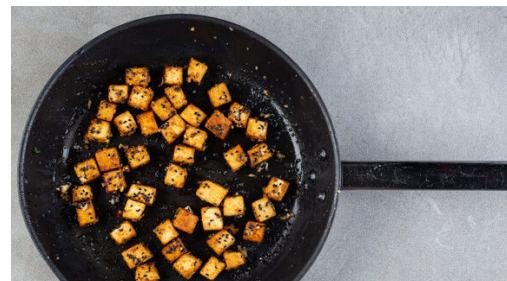
4. Groenten roerbakken

Verhit een grote koekenpan of wok op middelhoog vuur met 1el plantaardige olie. Bak de **maïs** ca. 2min. Voeg de **paksoi** en de **helft van de chilipeper** (of meer naar smaak) toe en bak ca. 3min mee. Roer de **sous** erdoor en laat 3-4min zachtjes koken. Proef en voeg evt. meer zout toe.



2. Tofu voorbereiden

Dep de **tofu** droog en snijd 'm in blokjes. Hussel de **tofublokjes** om met 1el bloem en een flinke snuf zout.



5. Tofu bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el plantaardige olie. Bak de **tofublokjes** in 4-5min rondom goudbruin. Voeg **1el sojasaus**, de **sesam** en de **knoflookplakjes** toe. Schep om en neem de pan van het vuur.



3. Saus maken

Meng de **misopasta** met 50ml water, 2el honing, **1el sojasaus** en 1tl bloem. Breng ca. 1L water aan de kook in een waterkoker.



6. Noedels garen

Doe ondertussen de **noedels** in een steelpan of hittebestendige kom. Schenk het gekookte water erover en laat 3-5min staan. Giet de **noedels** af in een zeef, laat goed uitlekken en voeg ze toe aan de **groenten**. Breng op smaak met zout, peper en evt. meer **sojasaus**. Serveer de **roerbak** met de **tofu** en de **tomaten**.