

DINNERLY



Hoisintofu met noedels met broccoli en ingelegde gember



ca. 30min



2 personen

In het begin twijfelden we een beetje of we deze noedels nu met knapperige broccoli of zachte tofu moesten maken. En serveren we daar liever hoisinsaus of pittige gember bij? Maar toen kregen we een ingeving: we gebruiken gewoon alles! En we voegen ook nog wat rode ui toe. Zo laat je maaltijd niets te wensen over.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 250g noedels ¹
- 1 stukje verse gember
- 1 grote broccoli
- 1 rode ui
- 1 blok tofu ⁶
- 50ml hoisinsaus ^{1,6,11}
- 25ml sojasaus ^{1,6}

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1tl suiker
- peper en zout
- plantaardige olie
- azijn

KOOKGEREI

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan of wok
- dunschiller
- maatbeker
- vergiet

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 785kcal, vet 16.6g, koolhydraten 117.3g, eiwit 36.5g



1. Gember inleggen

Breng ruim gezouten water voor de **3/4e van de noedels** aan de kook in een middelgrote kookpan. Schil de **gember** en snij 'm met een dunschiller in dunne plakjes. Los 1tl suiker en een snuf zout op in 2el (wittewijn)azijn en 1el water. Leg de **gember** erin en zet opzij.



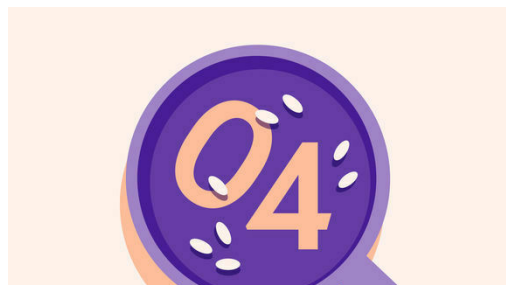
2. Broccoli koken

Snij de **broccoli** in kleine roosjes, schil evt. de **stronk** en snij 'm in blokjes van ca. 1cm. Voeg de **broccoli** toe aan het kokende water en kook 'm 3-4min. Schep de **broccoli** uit de pan en bewaar het water voor de **noedels**.



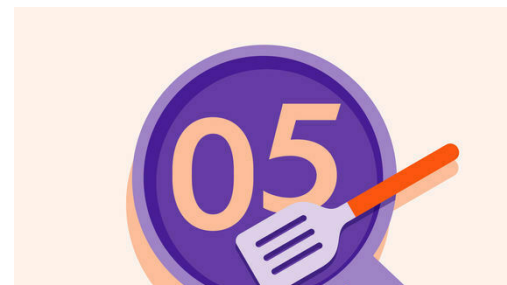
3. Noedels koken

Voeg **3/4e van de noedels** toe aan het kokende water en kook ze in ca. 4min beetgaar. Spoel ze in een vergiet af met koud water en laat uitlekken. Pel de **ui** en snij 'm in dunne parten.



4. Tofu en ui bakken

Snij de **tofu** in blokjes van 1-2cm en dep ze droog met keukenpapier. Meng de **hoisinsaus** met 1el (wittewijn)azijn en wentel de **tofublokjes** erdoor. Verhit een grote koekenpan of wok met 1el plantaardige olie op hoog vuur. Bak de **tofu** al roerende in 4-6min knapperig. Voeg de **ui** toe, zet het vuur iets lager en bak nog ca. 3min.



5. Afmaken en serveren

Voeg de **noedels**, de **broccoli**, de **sojasaus** en 100ml water toe aan de pan en roerbak 1-2min. Voeg evt. meer water toe als de **sous** te dik is. Proef en breng op smaak met peper en zout. Schep de **noedels** met **broccoli** en **tofu** op borden en garneer met de **gember**.



6. Zelf beslissen

Wij vinden ingelegde gember heerlijk, maar je kunt 'm natuurlijk gewoon weglaten als er bijvoorbeeld kinderen mee-eten. Zet 'm dan gewoon in een bakje op tafel zodat iedereen naar eigen smaak kan toevoegen.