

DINNERLY



Noedels met tofu in pindasaus en kleurrijke paprika



ca. 25min



2 personen

Deze noedels zijn twee keer zo lekker, want je serveert ze in een heerlijk romige pindasaus én strooit er krokante gehakte pinda overheen. Goudbruin gebakken tofu en paprika in twee kleuren maken het plaatje compleet.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 300g udonnoedels ¹
- 1 rode paprika
- 1 gele paprika
- 1 blok tofu ⁶
- 1 zakje pindakaas ⁵
- 25ml sojasaus ^{1,6}
- 25g gezouten pinda's ⁵

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie
- azijn

KOOKGEREI

- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- keukenrasp
- maatbeker
- vergiet

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). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

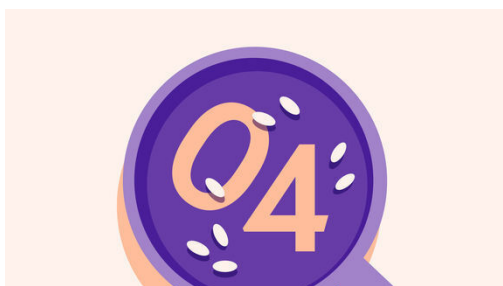
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 704kcal, vet 29.9g, koolhydraten 70.0g, eiwit 32.3g



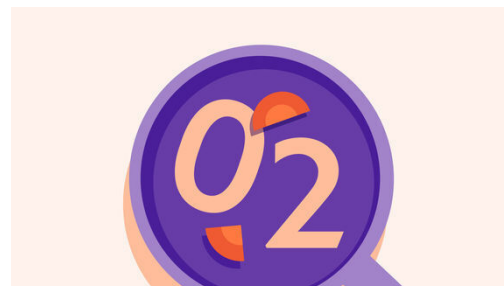
1. Noedels koken

Breng ruim gezouten water voor de **noedels** aan de kook in een middelgrote kookpan. Kook de **helft van de noedels** (of meer bij grote trek) in ca. 4min beetgaar. Schep **100ml kookwater** uit de pan en zet opzij. Spoel de **noedels** in een vergiet af met koud water en laat uitlekken.



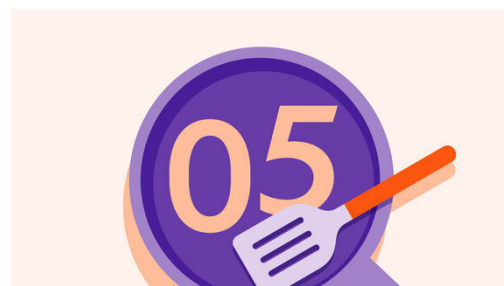
4. Paprika bakken

Voeg de **paprika** toe aan de pan met **tofu** en bak nog 2-3min, tot ie wat zachter wordt. Roer de **pindasaus** en **75ml kookwater** door de pan en laat 2-3min zachtjes koken.



2. Paprika & tofu snijden

Verwijder de zaadlijsten uit de **paprika's** en snij het **vruchtvlees** in dunne repen. Druk met keukenpapier zoveel mogelijk vocht uit de **tofu** en snij 'm in blokjes van ca. 1cm.



5. Afmaken en serveren

Hak de **pinda's** grof. Voeg de **noedels** toe aan de pan, meng met de **sous** en voeg evt. meer **kookwater** toe. Proef en breng op smaak met peper, zout en 1tl azijn. Garneer het **noedelpannetje** met de **gehakte pinda's** en serveer.



3. Tofu bakken

Verhit een middelgrote koekenpan met 1el plantaardige olie op middelhoog vuur. Voeg de **tofu** en een snuf zout toe en bak in 5-6min licht goudbruin. Pel en rasp 1 teen knoflook. Meng de **pindakaas** met de **sojasaus**, de knoflook, 2el water en een snuf suiker.



6. Tijd voor restjes

Heb je nog een halve ui over van een vorige maaltijd? Die past hier perfect bij! Snij 'm in dunne halve ringen en bak 'm met de paprika mee.