



Quinoasalade met gerookte tofu

en hoisinchampignons plus pinda's



20-30min



2 personen

Als we bij Marley Spoon een saus moeten kiezen waar we verzot op zijn, dan kiezen we hoisin saus. Deze saus op basis van sojabonen, knoflook, rode peper en suiker wordt veel gebruikt in de Chinese en Vietnamese keuken om vlees mee op smaak te brengen. Maar deze topper is ook een ideale smaakmaker voor champignons. Dat bewijst deze lichte salade van quinoa, paksoi en pinda's maar al te goed!

Wat je van ons krijgt

- 1 paksoi
- 1x kastanjechampignons
- 1 bosui
- 150g quinoa
- 2 zakjes misopasta ^{1,6}
- 1 sachet sesamolie ¹¹
- 1 zakje hoisinsaus ^{1,6,11}
- 1x gerookte tofu ⁶
- 1 zakje pinda's ⁵
- 1 limoen
- 1 sachet srirachasaus

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- grote koekenpan
- middelgrote kookpan
- fijne keukenrasp
- zeef

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

Kooktip

Rol met flink wat druk de limoen over de snijplank voordat je hem in partjes snijdt. Zo komt er bij het uitpersen meer sap vrij!

Allergenen

gluten (1), pinda's (5), soja (6), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 719kcal, vet 30.3g, koolhydraten 64.7g, eiwit 38.2g



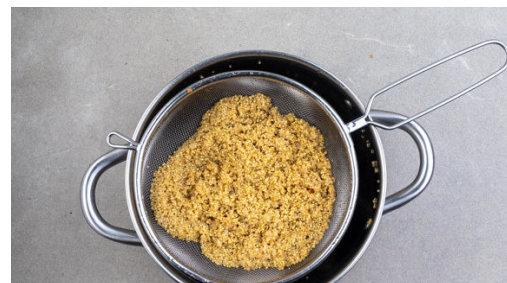
1. Groenten snijden

Breng ruim gezouten water in een middelgrote kookpan aan de kook voor de **quinoa**. Snijd de **paksoi** in de lengte in kwarten. Boen de **champignons** schoon en snijd ze in brede plakjes. Snijd de **bosui** in dunne ringen.



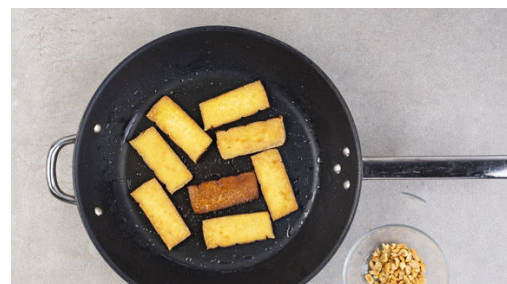
4. Champignons bakken

Verhit 2-3tl plantaardige olie in een grote koekenpan op hoog vuur en bak de **champignons** 4-5min totdat ze het water loslaten. Voeg de **hoisinsaus** toe en bak 1min mee tot de **champignons** met een laagje **sous** omhuld zijn. Proef en breng de **champignons** op smaak met peper en zout en schep ze op een bord. Veeg de pan schoon.



2. Quinoa koken

Was de **quinoa** in een fijnmazige zeef en voeg de **quinoa** en **misopasta** aan de pan toe zodra het water kookt. Kook de **quinoa** in 10-15min beetgaar. Giet dan af.



5. Tofu bakken

Snijd de **tofu** in de lengte in plakjes. Verhit 1el olie in de gebruikte koekenpan en bak de **tofu** in 2-3min per zijde goudbruin en knapperig. Breng op smaak met een flinke snuf zout. Hak de **pinda's** grof.



3. Paksoi bereiden

Doe de **paksoi** in een zeef en doop de **paksoi** in het kokende water. Blancheer de **paksoi** 3min, laat hem uitlekken en meng de **paksoi** in een kom met de **sesamolie** en een snuf zout.



6. Limoen snijden

Snijd de **limoen** in partjes (**zie kooktip, links**). Schep de **quinoa** in diepe borden of kommen en verdeel er de **champignons**, **tofu** en **paksoi** over. Bestrooi met de **pinda's** en **bosui**. Serveer met de **limoenpartjes** om erover uit te knijpen en besprenkel met **sriracha** naar wens.