



SUPERSNEL



Vietnamese hoisintofu

met lichte groente-noedelsalade



ca. 20min



2 personen

Ook in de koudere maanden smachten we weleens naar een lekker fris gerecht, zonder poespas en vol van smaak. En dus kunnen we het niet laten je dit gerecht met een stevige crunch voor te zetten. De komkommer, taugé, wortel en peperige Thaise basilicum laten je rauwe groenten opnieuw ontdekken. De sesam-limoendressing en licht zoete, sticky tofublokjes maken deze zinderende Vietnamese salade af!

Wat je van ons krijgt

- 1x wortelreepjes
- 1 bosje radijsjes
- 1 bosui
- 1 minikomkommer
- 1x tofu ⁶
- 100g noedels
- 1 zakje hoisinsaus ^{1,6,11}
- 10g verse kruidenmix: munt & Thaise basilicum
- 1 zakje pinda's ⁵
- 1 limoen
- 1 zakje rijstwijnazijn
- 1 sachet sesamolie ¹¹

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie
- honing of suiker

Kookgerei

- grote koekenpan
- waterkoker
- zeef
- fijne keukenrasp
- hittebestendige kom of kookpan

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.

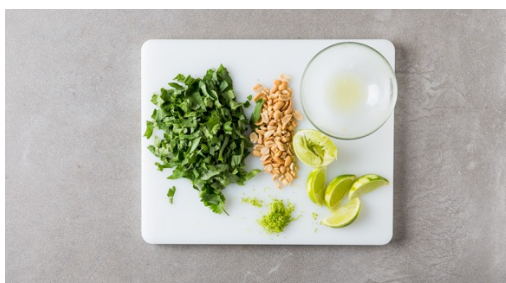
Voedingswaarde per portie

calorieën 655kcal, vet 32.0g, koolhydraten 67.5g, eiwit 20.2g



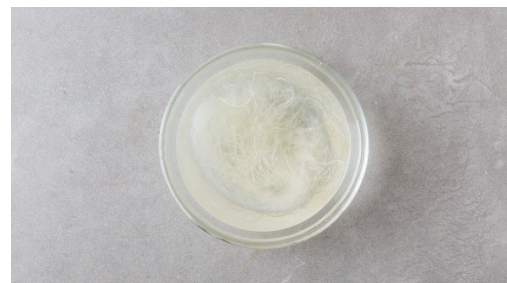
1. Ingrediënten voorbereiden

Breng water in een waterkoker aan de kook voor stap 2. Haal de **wortelreepjes** uit de verpakking. Verwijder het **loof** en snijd de **radijsjes** in dunne plakjes. Snijd de **bosui** in dunne ringen. Snijd de **minikomkommer** in de lengte doormidden en dan in dunne plakjes. Dep de **tofu** goed droog en snijd in blokjes.



4. Toppings voorbereiden

Pluk **blaadjes** van de **Thaise basilicum** en **munt**, hak ze grof en doe de steeltjes weg. Hak de **pinda's** grof. Rasp de **limoenschil** fijn. Halveer de **limoen**, pers **een limoenhelft** uit en snijd de **andere helft** in partjes.



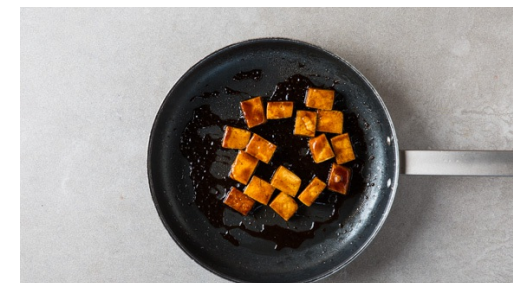
2. Noedels wellen

Plaats de **noedels** in een hittebestendige kom of kookpan. Schenk 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.



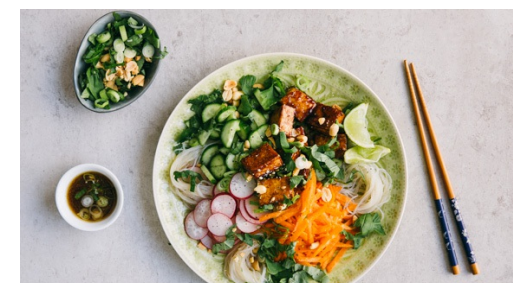
5. Dressing maken

Voeg de **rijstwijnazijn**, **sesamolie**, **1tl limoenrasp**, 1el suiker of honing, 1el plantaardige olie en 1-2el 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 mooi bruin en knapperig worden. Roer de **hoisinsaus** met 2-3el water los en voeg dit aan de pan toe. Roer door en bak nog 1-2min tot de **tofu** met een stroperig laagje **sous** omhuld is. Breng op smaak met peper en zout en zet het vuur uit.



6. Salade samenstellen

Schep de **noedels** op en verdeel er de **wortel**, **bosui**, **komkommer** en **radijsjes** in groepjes over. Leg de **tofublokjes** erbovenop en besprenkel de **salade** met de **dressing**. Bestrooi met de **pinda's** en **gehakte kruiden**. Geef de **limoenpartjes** erbij om erover uit te knijpen.