



Verrassende tofusalade

met noedels en soja-gemberdressing



20-30min



2 personen

Neem je smaakpapillen mee op reis naar Zuid-Oost Azië! Deze vullende salade op basis van rijstnoedels is in menig Thais huishouden vaste prik. Geen wonder, want hij wordt gemaakt van kraakverse ingrediënten en de bijbehorende saus staat garant voor flink wat smaak. De Thai noemen de salade Yam Wun Sen en traditioneel wordt ze met vlees geserveerd. Wij gaan met knapperige tofu op de veganistische toer.

Wat je van ons krijgt

- 1 stukje verse gember
- 1 zakje teriyakisaus ^{1,6}
- 1x tofu ⁶
- 1 wortel
- 10g verse koriander
- 1 bosui
- 1 verse chilipeper
- 100g noedels
- 1 zakje sojasaus ^{1,6}
- 1 zakje zoete chilisaus
- 1 zakje zwarte sesam ¹¹
- 1 zakje pinda's ⁵
- 1 rode kool

Wat je thuis nodig hebt

- plantaardige olie
- peper en zout
- azijn

Kookgerei

- fijne keukenrasp
- waterkoker
- zeef
- grote koekenpan

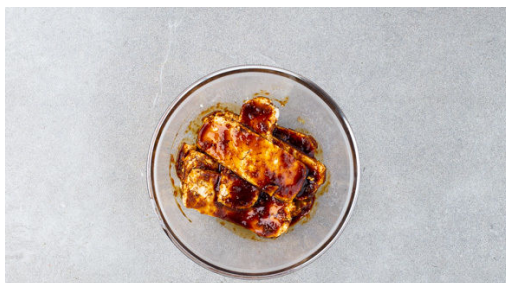
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 655kcal, vet 25.2g, koolhydraten 78.2g, eiwit 23.7g



1. Tofu marineren

Schil en rasp de **gember** fijn. Meng de **teriyakisaus** in een kom met de **gember** en 1el water. Dep de **tofu** droog en snijd hem in de lengte in dunne plakken. Meng de **tofu** met de **marinade** en zet opzij om te marineren.



2. Groenten snijden

Breng ruim water in een waterkoker aan de kook. Schil evt. de **wortel** en rasp hem grof. Hak de **koriander** zonder de harde steeltjes grof. Snijd de **bosui** in dunne ringen. Hak de **chilipeper** fijn (verwijder de zaadlijsten als je niet van pittig houdt).



3. Noedels garen

Doe de **noedels** met 1/2tl zout in een hittebestendige kom of middelgrote kookpan en schenk het gekookte water erbij. Laat 2-3min wellen tot ze beetgaar zijn. Giet af in een zeef en spoel de **noedels** om met koud water. Laat goed uitlekken.



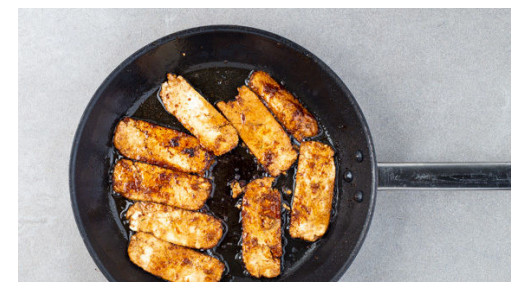
4. Dressing maken

Meng de **sojasaus** in een kommetje met de **zoete chilisaus**, **sesam**, 1el plantaardige olie en 1el azijn (het liefst rijstwyn- of witte wijn-). Hak de **pinda's** fijn.



5. Salade maken

Snijd de **helft van de kool** in heel dunne reepjes. Meng ze met de **wortel**, **bosui**, **noedels**, **pinda's**, **dressing**, de **helft van de koriander** en **chilipeper** naar wens. Breng evt. verder op smaak met zout. Bewaar de **rest van de kool** voor een ander recept.



6. Tofu bakken

Verhit 1-2el olie in een grote koekenpan op middelhoog vuur. Bak de **tofu** met zo min mogelijk **marinade** in 3-5min goudbruin en knapperig. Schenk in de laatste minuut de **rest van de marinade** over de **tofu** en keer om en om, zodat-ie met een laagje **sous** bedekt is. Serveer de **noedelsalade** met de **tofu** bovenop en garneer met de **rest van de koriander**.