



Sticky tempeh met tatsoi

met sobanoedels en pindadressing



20-30min



2 personen

Nee, we hebben niet per ongeluk paksoi verkeerd geschreven; tatsoi is een broertje van de populaire Aziatische koolsoort. Je zou kunnen zeggen dat tatsoi een miniversie van paksoi is, met kleinere blaadjes die iets dikker en donkerder zijn dan die van z'n grote broer. Tatsoi heeft een licht kruidige koolsmaak en wordt veel gebruikt in de Aziatische keuken. Vandaag eet je 'm met sticky tempeh en stevige udonnoedels.

Wat je van ons krijgt

- 1x tempeh ⁶
- 1 stukje verse gember
- 1 zakje hoisinsaus ^{1,6,11}
- 1 rode paprika
- 1 minikomkommer
- 1 zakje gezouten pinda's ⁵
- 1 bosui
- 1 zakje pindakaas ⁵
- 1 zakje sojasaus ^{1,6}
- 300g sobanoedels ¹
- 1x tatsoi

Wat je thuis nodig hebt

- zout
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

- waterkoker
- fijne keukenrasp
- middelgrote koekenpan
- grote kookpan
- vergiet

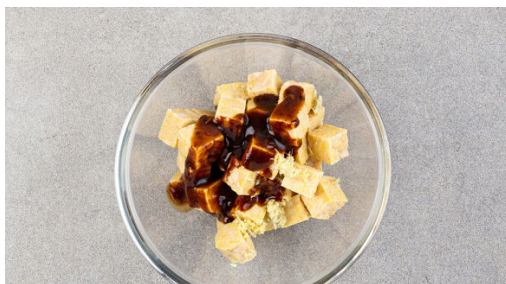
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 894kcal, vet 35.6g, koolhydraten 99.5g, eiwit 47.3g



1. Tempeh marineren

Snijd de **tempeh** in kleine blokjes. Schil de **gember** en rasp hem grof. Meng de **tempeh** met de **helft van de gember** en de **hoisinsaus**.



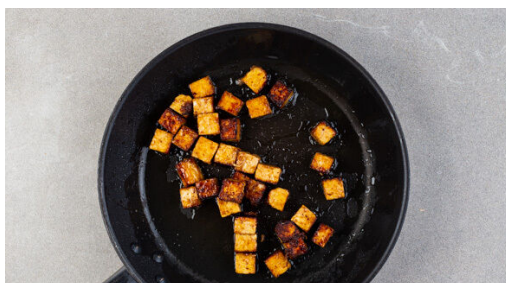
2. Groenten snijden

Verwijder de kern en snijd de **paprika** in dunne reepjes. Snijd de **minikomkommer** in de lengte doormidden en dan in dunne plakjes.



3. Dressing maken

Breng ruim water in een waterkoker aan de kook. Hak de **pinda's** fijn en snijd de **bosui** in dunne ringen. Meng de **pindakaas** met de **rest van de gember** en roer tot een gladde pasta ontstaat. Roer er 1el azijn (bij voorkeur wittewijnazijn), 1el water en 1el olie door. Voeg dan de **sojasaus** theelepel voor theelepel toe.



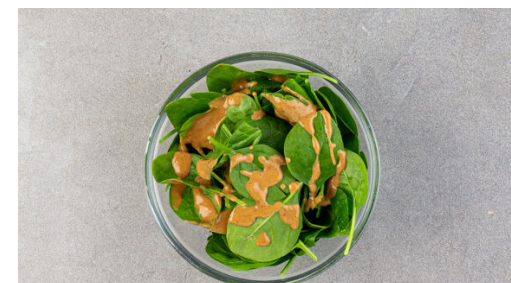
4. Tempeh bakken

Verhit een middelgrote koekenpan met 1-2tl olie op middelhoog vuur. Bak de **tempeh** 5-6min.



5. Noedels koken

Doe het gekookte water met 1tl zout en de **helft van de sobanoedels** in een grote kookpan. Breng het geheel aan de kook en kook de **noedels** in ca. 4min beetgaar. Giet af en spoel in een vergiet om met koud water. Gebruik **meer noedels** bij grote trek of bewaar ze voor een ander recept.



6. Serveren

Meng de **tatsoi** met **1/4e van de dressing**. Schep de **noedels** op en verdeel de **groenten** en **tempeh** erover. Besprenkel met de **rest van de dressing** en bestrooi met de **pinda's** en **bosuiringen**.