



Koreaanse tofubowl met paksoi

met gochujang en rijstnoedels



ca. 25min



2 personen

Op heerlijke rijstnoedels serveer je vandaag een kleurrijk mengsel van gewokte paprika en paksoi, maar het geheel wordt bekroond door de pittige tofu gemarineerd in knoflook, gember, teriyaki en chili. Die chili is overigens gochujang, een pittig zoet-zuur gefermenteerde pasta dat de basis vormt voor veel Koreaanse gerechten.

Wat je van ons krijgt

- 1 pakje rijstglasnoedels
- 1 bosui
- 1 teen knoflook
- 1 stukje verse gember
- 1 rode paprika
- 1 paksoi
- 1x tofu ⁶
- 1 zakje Koreaanse chilipasta ^{1,6}
- 2 zakjes teriyakisaus ^{1,6}

Wat je thuis nodig hebt

- bloem ¹
- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- maatbeker
- zeef

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

Allergenen

gluten (1), soja (6). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 705kcal, vet 23.2g, koolhydraten 101.0g, eiwit 24.3g



1. Bosui snijden

Kook in een middelgrote kookpan genoeg zout water voor de **noedels**. Snijd de **bosui** schuin in dunne ringen. Pel de **knoflook**, schil de **gember** en hak of rasp **beide** fijn.



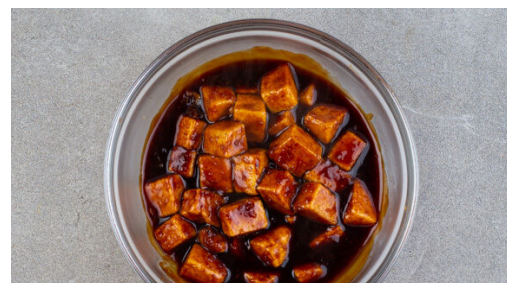
4. Tofu voorbereiden

Meng 1el bloem met een snuf zout en peper. Dep de **tofu** droog, snijd in blokjes en wentel ze door de bloem.



2. Groenten snijden

Verwijder de kern en snijd de **paprika** in reepjes. Snijd de **paksoi** ook in repen.



5. Tofu bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olie. Bak de **tofu** in 4-5min rondom goudbruin. Voeg de **knoflook**, **gember** en **chilipasta** naar **smaak** toe en roer door. Schenk de **teriyakisaus** en 50ml water erbij en laat het geheel ca. 2min zachtjes koken. Hevel de **tofu** en **saus** over in een kom.



3. Noedels garen

Voeg de **noedels** toe aan het kokende water en neem de pan van het vuur. Laat de **noedels** ca. 8min garen, giet ze af in een zeef en spoel ze om met koud water.



6. Groenten bakken

Verhit de gebruikte pan op hoog vuur met 1el olie en roerbak de **paprika** en **paksoi** 2-3min. Voeg 50ml water toe en stoof tot het water is verdampt. Voeg de **tofu** en **saus** weer toe en roer door. Proef of je nog zout en peper wil toevoegen. Schep de **noedels** in kommen en verdeel de **tofu** en **groenten** erover. Bestrooi met de **bosui**.