

MARLEY SPOON



Sticky sambaltofu op sobanoedelsalade met peultjes

⌚ 20-30min 🍴 2 personen

Toen chef Martina dit hoogstandje uit de keuken toverde, hebben we onze borden nog net niet schoongelikt. Want wat smaakte die sticky zoet-pittige tofu goed! De frisse sobanoedelsalade fungeert als de perfecte tegenhanger en het geheel ziet er ook nog eens prachtig uit. Kers op de taart: hij is snel én lekker gezond.

Wat je van ons krijgt

- 1x tofu ⁶
- 1 minikomkommer
- 1 bosui
- 1x peultjes
- 300g sobanoedels ¹
- 1 kuipje ahornsiroop
- 1 zakje sambal oelek
- 1 stukje verse gember
- 2 zakjes sojasaus ^{1,6}
- 1 zakje witte sesam ¹¹

Wat je thuis nodig hebt

- suiker
- plantaardige olie
- azijn
- peper en zout

Kookgerei

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

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

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 710kcal, vet 20.4g, koolhydraten 100.2g, eiwit 30.5g



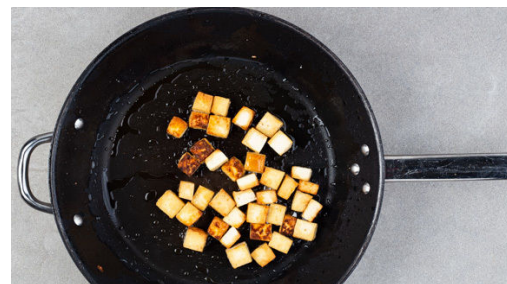
1. Tofu en groenten snijden

Kook ruim water in een waterkoker. Snijd de **tofu** in blokjes. Snijd de **minikomkommer** in de lengte in vieren en dan in stukjes. Snijd het **wit** en het **groen van de bosui** apart van elkaar in schuine ringen. Snijd de **peultjes** doormidden.



4. Tofu maken

Voeg de **ahornsiroop** met **1 el sambal** (of meer als je van pittig houdt) aan de pan toe en roerbak ca. 1 min, tot de **tofu** een kleverig laagje heeft.



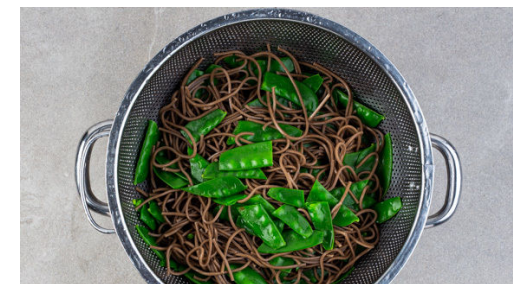
2. Tofu bakken

Verhit een grote koekenpan op middelhoog-hoog vuur met 2el plantaardige olie. Voeg de **tofu** met een snuf zout toe en bak 8-10min, tot de blokjes bruin zijn. Schep af en toe om.



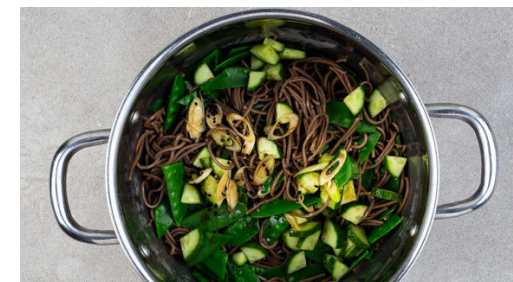
5. Dressing maken

Schil en hak of rasp ca. **2/3e van de gember** fijn. Meng de **sojasaus** met de **gehakte gember**, 1el azijn, 1/2-1tl suiker, het **wit van de bosui** en de **helft van de sesam**.



3. Noedels koken

Doe het gekookte water met een flinke snuf zout in een middelgrote kookpan en breng opnieuw aan de kook. Voeg **2/3e van de sobanoedels** toe (of meer bij grote trek) en kook 2min. Voeg de **peultjes** toe en kook nog eens 2-3min. Giet af in een vergiet en spoel om met koud water, zo blijven de **peultjes** mooi groen. Laat uitlekken tot stap 6.



6. Noedels afmaken

Meng de **noedels** en **peultjes** met de **komkommer** en **dressing**. Proef of je nog peper of zout wil toevoegen. Serveer met de **tofu** bovenop en garneer met de **rest van de bosui** en de **sesam**.