



Tofu met Koreaanse chilipasta

op udonnoedels met cashew-spinaziepesto



ca. 25min



2 personen

Hoe pep je een bordje noedels nu een beetje op? Simpel, je serveert het gewoon met knapperige tofu, gemarineerd in Koreaanse chilipasta. En ook dat bord noedels zelf geven we iets extra's, namelijk met een Aziatische pesto van koriander, misopasta, spinazie en cashewnoten. En alles is nog helemaal vegan ook.

Wat je van ons krijgt

- 1x babyspinazie
- 1 teen knoflook
- 10g verse koriander
- 1 zakje cashewnoten ¹⁵
- 1 zakje misopasta ^{1,6}
- 300g udonnoedels ¹
- 1x tofu ⁶
- 1 zakje Koreaanse chilipasta ^{1,6}
- 1 wortel
- 1 zakje mirin
- 1 zakje sojasaus ^{1,6}

Wat je thuis nodig hebt

- bloem ¹
- peper en zout
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- kleine koekenpan
- staafmixer met beker
- keukenrasp
- zeef

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

Allergenen

gluten (1), soja (6), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

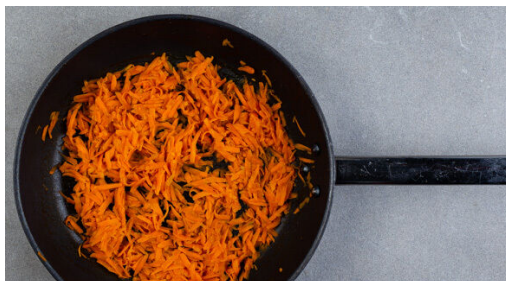
Voedingswaarde per portie

calorieën 998kcal, vet 38.4g, koolhydraten 119.0g, eiwit 39.1g



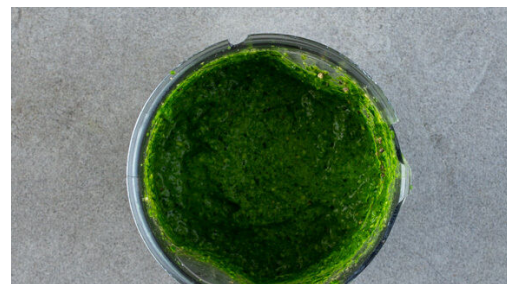
1. Pesto voorbereiden

Kook ruim zout water in een middelgrote kookpan voor de **noedels**. Hak de **spinazie** grof en pel de **knoflook**. Pluk **1/4e van de korianderblaadjes** en houd ze apart.



4. Wortels bakken

Schil of schrob de **wortel** en rasp 'm grof. Verhit een kleine koekenpan op middelhoog vuur met 1el olie. Voeg de **wortelrasp** met de **helft van de mirin**, de **sojasaus** en 1/2tl suiker toe en roerbak 3-4min tot de **wortel** zachter is.



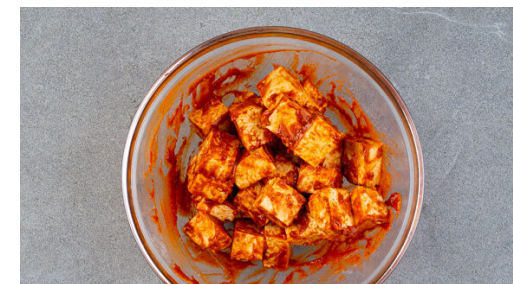
2. Pesto maken

Doe de **rest van de koriander incl. steeltjes** met de **spinazie**, **knoflook**, **cashewnoten**, **misopasta**, 1el plantaardige olie en 2el azijn in een hoge (maat)beker. Pureer glad met een staafmixer.



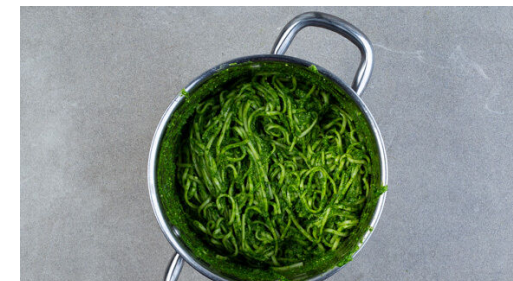
5. Tofu bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 2el olie. Voeg de **tofu** toe en bak in 4-6min rondom goudbruin en knapperig. Neem de pan van het vuur en bestrooi de **tofu** met een snuf zout. Voeg **3/4e van de noedels** aan het kokende water toe en kook ze in ca. 4min beetgaar.



3. Tofu voorbereiden

Dep de **tofu** droog en snijd 'm in blokjes. Meng de **helft van de chilipasta** met 3el bloem en 3el water en meng met de **tofublokjes**.



6. Noedels afmaken

Giet de **noedels** af en spoel ze om met koud water. Doe de **noedels** met de **spinaziesaus** terug in de pan en warm in 1-2min op, tot de **sous** warm is. Proef of je nog peper of zout wil toevoegen en schep de **noedels** op. Top met de **wortels** en de **tofu** en bestrooi met de **achtergehouden korianderblaadjes**.