

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 peultjes
- 1 minikomkommer
- 1 bosui
- 1 blok tofu ⁶
- 300g sobanoedels ¹
- 1 kuipje ahornsiroop
- 25ml sambal oelek
- 1 stukje verse gember
- 25ml sojasaus ^{1,6}
- 10g geroosterde witte sesam ¹¹

Wat je thuis nodig hebt

- zout
- suiker
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- keukenrasp
- zeef of 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 787kcal, vet 25.3g, koolhydraten 105.1g, eiwit 31.8g



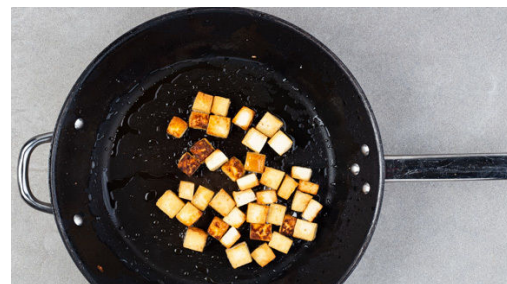
1. Tofu en groenten snijden

Snijd de **peultjes** doormidden. Snijd de **minikomkommer** in de lengte in vieren en dan in plakjes. Snijd het **wit** en het **groen van de bosui** apart van elkaar in schuine ringen. Dep de **tofu** droog en snijd 'em in blokjes.



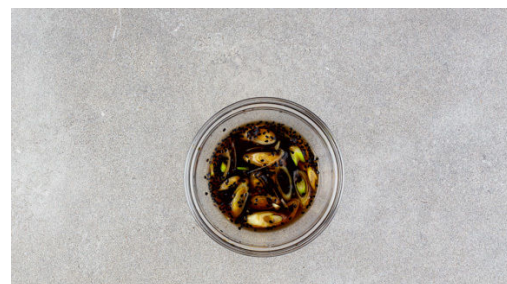
4. Tofu afmaken

Voeg de **ahornsiroop** en de **sambal oelek** toe aan de **tofu** in de pan en roerbak ca. 1min, tot de **tofu** een kleverig laagje heeft. **Tip:** de **sambal oelek** is pittig, dus begin eerst met een beetje en voeg meer toe naar smaak.



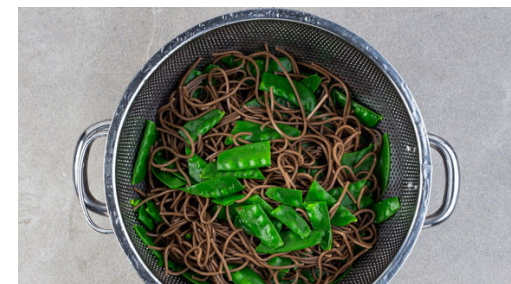
2. Sobanoedels koken

Breng in een middelgrote kookpan voldoende gezouten water aan de kook voor de **noedels**. Verhit een grote koekenpan op hoog vuur met 2el plantaardige olie en bak de **tofublokjes** met een snuf zout in 8-10min rondom goudbruin.



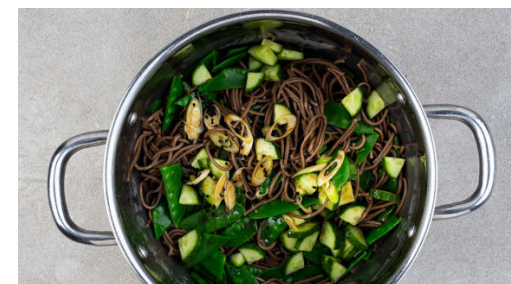
5. Dressing maken

Schil en rasp de **gember** fijn. Meng de **sojasaus** met 1el azijn, 1/2tl suiker, het **wit van de bosui**, de **gember** en de **helft van de sesam**.



3. Tofu frituren

Voeg **2/3e van de noedels** toe aan het kokende water en kook in ca. 4min beetgaar. Voeg de **peultjes** toe en kook 2min mee. Giet alles af in een vergiet en spoel om met koud water.



6. Salade mengen

Meng de **noedels** en **peultjes** voorzichtig met de **komkommer** en de **dressing** en verdeel over borden. Serveer de **tofu** bovenop en bestrooi met de **groene bosuiringen** en de **sesam**.