



## Drunken noodles met knapperige tofu

met paksoi en Thaise basilicum



ca. 25min



2 personen

Geen zorg, deze noedels zitten niet vol met alcohol. Ze heten drunken noodles omdat dit snelle en pittige gerecht in Thailand bekend staat als uitstekend katervoedsel. Wij denken dat het komt door de pittigheid, die ervoor zorgt dat je alle ellende er lekker uitzweet. Andere bronnen vermelden overigens dat deze noedels extra lekker zijn met een ijskoud biertje, wat ze dus eigenlijk zowel aanstichter als lapmiddel maakt.

### Wat je van ons krijgt

- 150g rijstnoedels
- 1 ui
- 1 rode paprika
- 1 blok tofu <sup>6</sup>
- 1 teen knoflook
- 1 Thaise rode chilipeper
- 1 limoen
- 25ml sojasaus <sup>1,6</sup>
- 50ml ketjap manis <sup>6</sup>
- 1 paksoi
- 10g verse Thaise basilicum

### Wat je thuis nodig hebt

- 1el bloem <sup>1</sup>
- peper en zout
- 2½g suiker
- 45ml plantaardige olie

### Kookgerei

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan of wok
- grote koekenpan
- 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). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

### Voedingswaarde per portie

calorieën 760kcal, vet 30.2g, koolhydraten 96.6g, eiwit 24.9g



#### 1. Groenten bakken

Breng genoeg gezouten water voor de **noedels** aan de kook in een middelgrote kookpan. Halveer, pel en snijd de **ui** in partjes. Verwijder de kern en snijd de **paprika** in reepjes. Verhit een grote koekenpan of wok op middelhoog vuur met 1el plantaardige olie en bak de **ui** en **paprika** in 5-7min zacht.



#### 4. Saus maken

Pel en rasp de **knoflook** fijn. Snijd de **helft van de chilipeper** in dunne reepjes. Rasp de **limoenschil** fijn en pers **1 limoenhelft** uit. Meng de **sojasaus** met de **ketjap**, de **limoenrasp**, het **limoensap** en ½tl suiker. Roer tot de suiker is opgelost en voeg de **knoflook** en **chilipeper** toe.



#### 2. Noedels garen

Voeg de **noedels** toe zodra het water kookt en roer door. Neem de pan van het vuur en laat de **noedels** ca. 8min garen. Giet af in een zeef en spoel om met koud water.



#### 5. Smaakmakers voorbereiden

Snijd de **paksoi** in brede repen en pluk de **Thaise basilicumblaadjes**.



#### 3. Tofu bakken

Dep de **tofu** droog en snijd in blokjes. Hussel om met 1el bloem en ½tl zout. Verhit een 2e grote pan op medium tot hoog vuur met 2el plantaardige olie. Bak de **tofu** in 5-7min rondom goudbruin. Schep daarbij zo min mogelijk om, dan wordt de **tofu** lekker knapperig.



#### 6. Noedels toevoegen

Voeg de **paksoi**, **2/3 van de basilicum** en de **saus** toe aan de **groentepan** en bak 1-2min mee. Schep de **noedels** erdoor en voeg evt. wat water toe als je de **saus** te dik vindt. Voeg de **tofu** toe, meng kort en verdeel de **roerbak** over de borden. Bestrooi met de **rest van de basilicum**.