



Frisse Thaise salade met tofu

met ananas en cashewnoten



20-30min



2 personen

Deze frisse salade combineert allerlei vegetarische heerlijkheden uit de Thaise keuken. Krokant gebakken tofu, geroosterde cashewnoten, kraakverse Aziatische groenten en sappige stukjes ananas. We zijn verliefd!

Wat je van ons krijgt

- 50g cashewnoten ¹⁵
- 1 blok tofu ⁶
- 25ml sojasaus ^{1,6}
- 1 wortel
- 1 rode ui
- 1 rode paprika
- 100g mesclun
- 10g verse koriander
- 1 onbehandelde limoen
- 1 stukje verse gember
- 1 blikje ananastukjes

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

- middelgrote 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 574kcal, vet 35.8g, koolhydraten 38.9g, eiwit 19.6g



1. Cashews roosteren

Verhit een droge, middelgrote koekenpan op middelhoog vuur en rooster de **helft van de cashewnoten** in 1-2min goudbruin. **Let op**, ze kunnen snel verbranden. Neem uit de pan en laat afkoelen. **Tip:** als je wil, kun je de resterende **cashewnoten** ook roosteren en later als garnering gebruiken.



4. Salade maken

Verwijder de kern en snijd de **paprika** in stukjes. Meng de **paprika** voorzichtig met de **geraspte wortel**, de **uireepjes** en de **mesclun**. Pluk en hak de **korianderblaadjes** fijn en meng ze met de **salade**. Bewaar de **koriandersteeltjes**. Pers de **limoen** uit. Schil en rasp de **gember** fijn.



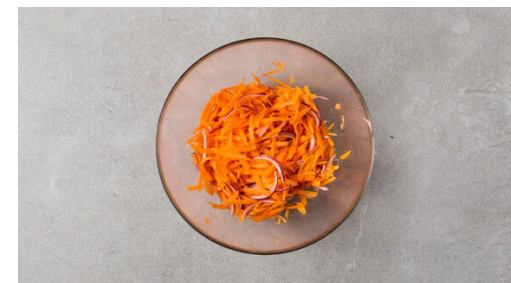
2. Tofu bakken

Dep de **tofu** droog en snijd in blokjes. Verhit dezelfde koekenpan met 1el plantaardige olie op middelhoog vuur en bak de **tofublokjes** 1-2min. Blus af met de **helft van de sojasaus** en roerbak nog 3-5min, tot de **tofu** krokant is. Breng op smaak met peper en zout.



5. Dressing maken

Doe de **helft van de geroosterde cashewnoten**, de **rest van de sojasaus**, de **gember**, de **koriandersteeltjes**, 1½tl suiker, **1-2el limoensap**, 2el plantaardige olie en 1el azijn in een hoge (maat)beker en pureer tot een romige **dressing**. Proef en breng naar wens op smaak met meer **limoensap** en peper en zout.



3. Groenten voorbereiden

Schil of schrob de **wortel** evt. en rasp hem grof. Halveer de **ui**, pel en snijd **1 helft** in dunne reepjes. Gebruik de **andere helft** voor een ander recept, of gebruik meer **ui** voor de **salade**. **Tip:** als je niet van rauwe **ui** houdt, kun je de **uireepjes** eerst 5min laten weken in heet water.



6. Salade afmaken

Laat de **ananas** uitlekken in een zeef en voeg samen met de **helft van de dressing** toe aan de **salade**. Schep de **salade** op en verdeel de **tofu** en de **rest van de cashews** erover. Besprenkel met de **rest van de dressing**.