



Pittige Thaise rijstnoedels

met kokos en tofu-pindacrumble



ca. 20min



2 personen

Dat je een smakvolle currysaus niet altijd met rijst hoeft te combineren, bewijst dit Thaise gerecht met rijstnoedels, paprika en sperziebonen. Spannende toevoeging: een pinda-tofucrumble. Door de tofu eerst op hoog vuur krokant te bakken en vervolgens met gehakte pinda's en knoflook te mengen, krijg je een lekker hartige topping. Perfect voor bovenop jouw bord romige currynoedels!

Wat je van ons krijgt

- 5
- 6

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- koekenpan of wok
- koekenpan
- vergiet

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

Allergenen

pinda's (5), soja (6). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 991kcal, vet 48.2g, koolhydraten 108.4g, eiwit 24.2g



1. Ingredienten voorbereiden

Breng ruim water in een waterkoker aan de kook voor de **noedels**. Hak de **pinda's** grof. Halveer, pel en snijd de **ui** in dunne, halve ringen. Halveer de **paprika**, verwijder de zaadlijsten en snijd hem in dunne reepjes. Dop de **sperziebonen** en snijd ze doormidden. Snijd de **citroen** in partjes. Pel en hak of rasp de **knoflook** fijn.



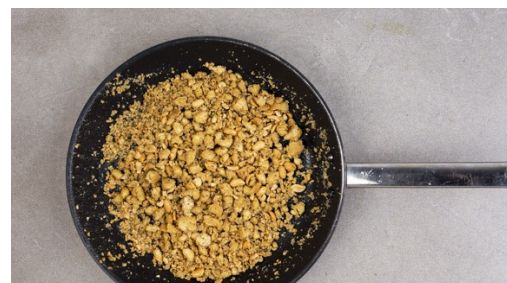
4. Groenten roerbakken

Verhit 1el olie in een middelgrote koekenpan of wok op hoog vuur. Voeg de **ui**, **paprika** en **sperziebonen** toe en roerbak 1min. Voeg **1/3e van de currypasta** toe en roerbak 1min. Gebruik **meer currypasta** als je van pittig houdt. Schud het pakje **kokosmelk** en schenk de **kokosmelk** in de pan, breng op smaak met zout en peper en kook roerend 1-2min.



2. Tofu-pindacrumble starten

Neem de **tofu** uit de verpakking, leg in een vergiet en druk er zoveel mogelijk water uit. Verkrummel de **tofu**. Verhit 1el olie in een middelgrote koekenpan op hoog vuur en bak de **tofukrumbels** ca. 5min tot ze helemaal droog zijn.



5. Tofu-pindacrumble afmaken

Voeg 1el olie aan de tofupan toe en bak de **tofu** in nog eens 5min goudbruin en krokant. Roer 1/4 tl zout, peper, de **knoflook** en de **pinda's** door het **tofukruim** en roerbak nog 1-2min tot alles goed gemengd is.



3. Noedels garen

Doe het gekookte water met een snuf zout in een middelgrote kookpan. Breng het water opnieuw aan de kook en voeg de **helft van de rijstnoedels** toe. Kook de **noedels** in 5-6min beetgaar. Giet af en laat uitlekken. Gebruik **meer noedels** bij grote trek of bewaar ze voor een ander recept.



6. Noedels afmaken

Doe de **noedels** bij de **groenten** in de pan en roerbak tot de **sous** is ingedikt en de **noedels** met een laag **sous** zijn omhuld. Verdeel de **noedels** over de borden en bestrooi met de **tofu-pindacrumble**. Serveer met de **citroenpartjes** om erover uit te knijpen