



Drunken noodles met knapperige tofu

met paksoi en Thaise basilicum



ca. 25min



2 personen

Geen zorgen, deze noedels bevatten geen alcohol. Ze heten "drunken noodles" omdat dit snelle en scherpe 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

- 225g udonnoedels ¹
- 1 ui
- 1 paprika
- 1 blok biologische tofu ²
- 1 teen knoflook
- 1 Thaise chilipeper
- 1 onbehandelde limoen
- 25ml tamari-sojasaus ²
- 50ml ketjap manis ²
- 1 paksoi
- 10g verse Thaise basilicum

Wat je thuis nodig hebt

- 1 el bloem ¹
- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan of wok
- grote koekenpan
- keukenrasp
- vergiet

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

Allergenen

gluten (1), soja (2). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 756kcal, vet 30.4g, koolhydraten 89.8g, eiwit 28.9g



1. Groenten bakken

Breng voldoende gezouten water voor de **noedels** aan de kook in een middelgrote kookpan. Pel en halveer de **ui** en snijd in partjes van ca. 1cm breed. Verwijder de zaadlijsten uit de **paprika** en snijd het vruchtvlees in dunne reepjes. Verhit een grote koekenpan of wok op middelhoog vuur met 1 el plantaardige olie en bak de **ui** en **paprika** in 5-7min zacht.



4. Saus maken

Pel de **knoflook** en rasp fijn. Snijd **½ van de chilipeper** in dunne reepjes – verwijder de zaadlijsten als je het gerecht niet te pittig wil maken. Rasp de **limoenschil** fijn en pers **1 limoenhelft** uit. Klop een **sous** van de **sojasaus**, 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 aan het kokende water en kook ze in 5-6min beetgaar. Spoel ze in een vergiet af met koud water en laat uitlekken.



5. Ingrediënten snijden

Snijd de **paksoi** in brede repen en pluk de **blaadjes** van de **Thaise basilicum**.



3. Tofu bakken

Dep de **tofu** droog met keukenpapier en snijd in blokjes. Hussel de **tofu** 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, zo wordt de **tofu** lekker knapperig.



6. Afmaken en serveren

Voeg de **paksoi**, **⅔ van de basilicumblaadjes** en de **sous** toe aan de **groentepan** en bak 1-2min mee. Schep de **noedels** erdoor en voeg evt. wat water toe als je de **sous** te dik vindt. Voeg de **tofu** toe, meng kort en verdeel de **roerbak** over de borden. Bestrooi met de **rest van de basilicumblaadjes**.