



Glasnoedelsalade met teriyakitofu

met rode kool en soja-gemberdressing



20-30min



2 personen

Neem je smaakpapillen mee op reis naar Thailand! Deze goedgevulde salade op basis van glasnoedels is in menig Thais huishouden vaste prik. Geen wonder, want hij wordt gemaakt van kraakverse ingrediënten en de bijbehorende saus staat garant voor flink wat smaak. De Thai noemen de salade yam wun sen en traditioneel wordt ie met vlees geserveerd. Wij gaan met knapperige tofu, wortel en rode kool op de veganistische toer.

Wat je van ons krijgt

- 1 blok biologische tofu ¹
- 1 stukje verse gember
- 50ml teriyakisaus ^{2,1}
- 100g glasnoedels
- 1 wortel
- 10g verse koriander
- 1 bosui
- 1 chilipeper
- 1 zakje soja-sesamdressing ^{2,3,1}
- 1 zakje sriracha
- 1 zakje sesam ³
- 25g gezouten pinda's ⁴
- 1 stuk rode kool

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

- kleine kookpan
- grote koekenpan
- keukenrasp
- zeef

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

Allergenen

Soja (1), Gluten (2), Sesamzaad (3), Pinda's (4). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 743kcal, vet 36.1g, koolhydraten 77.3g, eiwit 20.9g



1. Tofu marineren

Dep de **tofu** droog en snijd in blokjes van ca. 2cm. Schil de **gember** en rasp fijn. Meng de **teriyakisaus** met de **gember** en de **tofu** en laat de **tofu** in de **kruidensaus** marineren.



2. Groente snijden

Breng in een kleine kookpan voldoende gezouten water aan de kook voor de **noedels**. Schil of schrob de **wortel** evt. en rasp grof. Snijd de **koriander incl. steeltjes** fijn. Snijd de **bosui** in dunne ringen. Snijd de **chilipeper** in de lengte doormidden en hak fijn. Verwijder evt. de zaadjes als je niet van pittig houdt.



3. Noedels garen

Voeg de **glasnoedels** toe aan het kokende water, neem de kookpan van het vuur en laat de **noedels** 3-5min garen. Giet af in een zeef, laat schrikken met koud water en laat uitlekken. **Tip:** om het bereiden makkelijker te maken kun je de **noedels** nu 1 of 2 keer doorknippen met een schone schaar.



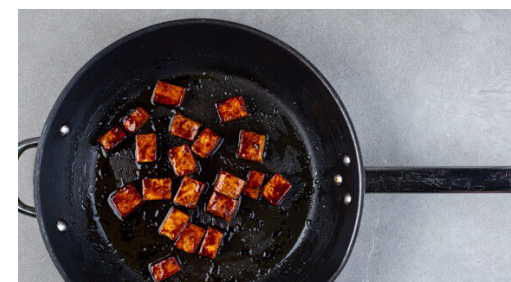
4. Dressing maken

Meng de **soja-sesamdressing** met de **sriracha**, de **sesam**, 1el plantaardige olie en 1el lichte azijn. Hak de **pinda's** fijn.



5. Salade maken

Snijd de **rode kool** in dunne reepjes. Meng de **noedels** met de **rodekoolreepjes**, de **geraspte wortel**, de **bosuingen**, de **pinda's**, de **helft van de koriander**, de **dressing** en **chilipeper naar smaak**. Breng op smaak met peper en zout.



6. Tofu bakken

Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met 1el plantaardige olie. Bak de **tofu met zo min mogelijk saus** in 3-5min goudbruin. Voeg dan de **overgebleven saus** toe, verwarm kort en schep de **tofu** goed om in de **sous**. Serveer de **glasnoedelsalade** met de **tofu** en bestrooi met de **rest van de koriander**.