



Tahu telur met pindasaus

en komkommer op glasnoedels



ca. 30min



2 personen

We importeren het gerecht van vandaag rechtstreeks van de eetkraampjes in Malang naar je huis. Tahu telur, de tofu-omelet met rendangkruiden, schittert door zijn eenvoudige bereiding. Complexiteit komt van de verscheidenheid aan smaken: ketjap manis, limoen, pinda's en sojasaus geven de zelfgemaakte pindasaus vleugels. Je serveert het geheel op glasnoedels met groenten.

Wat je van ons krijgt

- 1x tofu ⁶
- 4 eieren ³
- 1 zakje rendangkruiden
- 1 sjalotje
- 2 zakjes pindakaas ⁵
- 1 zakje ketjap manis ⁶
- 1 zakje sojasaus ^{1,6}
- 100g glasnoedels
- 1 limoen
- 1 minikomkommer
- 1 bosui
- 1x verse nasigroenten

Wat je thuis nodig hebt

- zout
- suiker
- plantaardige olie

Kookgerei

- kleine pan met deksel
- kleine kookpan
- wok
- waterkoker
- staafmixer met beker
- maatbeker
- zeef

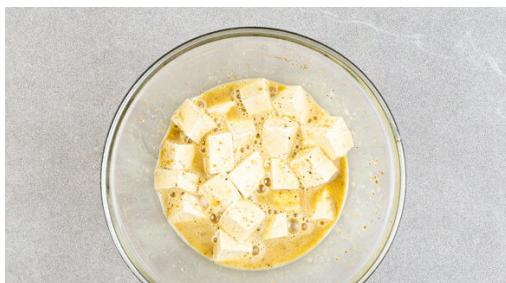
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), pinda's (5), soja (6).
Kan sporen van andere allergenen bevatten.

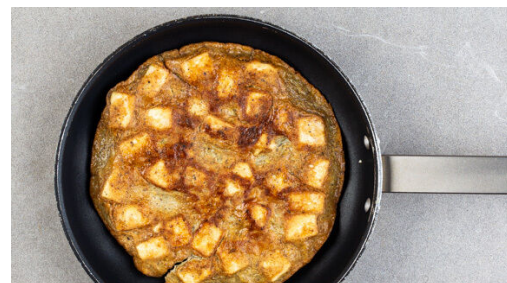
Voedingswaarde per portie

calorieën 860kcal, vet 42.0g,
koolhydraten 82.4g, eiwit 39.6g



1. Ei voorbereiden

Dep de **tofu** droog en snijd 'm in blokjes. Klop de **eieren** los met de **helft van de rendangkruiden** en 1/2tl zout. Roer de **tofu** erdoor en zet opzij.



2. Omelet bakken

Verhit een kleine koekenpan op matig vuur met 1el plantaardige olie. Schenk het **tofumengsel** erbij, dek af en bak ca. 12min, de bovenkant moet nog niet gaar zijn. Leg een bord omgekeerd op de pan en keer de pan om. Schuif de **omelet** terug in de pan en bak nog 2-3min tot de **omelet** goudbruin en gaar is.



3. Saus maken

Kook 1L water in een waterkoker. Pel en hak het **sjalotje** fijn. Verhit een kleine kookpan met 1tl olie op middelhoog vuur en bak het **sjalotje** in 2-3min glazig. Voeg de **pindakaas**, **ketjap manis**, de **helft van de sojasaus** en 50ml water toe en laat de saus 2-3min pruttelen. Breng de **pindasaus** op smaak met de **rest van de sojasaus** en evt. een snuf suiker.



4. Noedels garen

Doe de **noedels** in een hittebestendige kom en schenk het gekookte water erbij. Laat 3-5min wellen. Giet af in een zeef, spoel om met koud water en laat de **noedels** uitlekken.



5. Komkommerpickle maken

Pers de **limoen** uit. Snijd de **minikomkommer** in plakjes en meng ze met **1el limoensap** en een snuf zout. Snijd de **bosui** in dunne ringen.



6. Roerbak afmaken

Verhit een wok of grote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olie en voeg de **nasigroenten** en de **rest van de rendangkruiden** toe. Roerbak ca. 3min, voeg de **noedels** met de **sojasaus** toe en roerbak nog eens ca. 2min. Proef of je nog peper en zout wil toevoegen. Serveer de **roerbak** met de **tofu-omelet**, **komkommer**, **sau**s en **bosui**.