



Handgesneden pasta met tofu

dimsumstijl met champignonsaus



20-30min



2 personen

We doen vandaag een postmoderne poging om Chinese dumplings te deconstrueren: champignons, prei en tofu, gebakken in Chinese zwartebonensaus en gecombineerd met handgesneden lasagnevellen. Je maakt het af met bosui en chilivlokken. Een wat ongebruikelijk gerecht, maar zeg eens eerlijk: ziet het er niet prachtig uit?

Wat je van ons krijgt

- 1x blokjes tofu ⁶
- 1x kastanjechampignons
- 1 prei
- 1 stukje verse gember
- 2 zakjes zwartebonensaus ^{1,6}
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 1 pakje verse lasagnebladen ^{1,3}
- 2 bosuïen
- 1 zakje sesamolïe ¹¹
- 1 zakje chilivlokken

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

- grote kookpan
- grote koekenpan
- maatbeker
- keukenrasp
- vergiet

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

Allergenen

gluten (1), eieren (3), soja (6), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

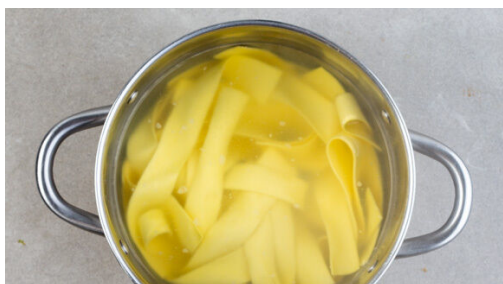
Voedingswaarde per portie

calorieën 768kcal, vet 24.4g, koolhydraten 97.8g, eiwit 37.1g



1. Groenten voorbereiden

Breng genoeg zout water voor de **pasta** aan de kook in een grote kookpan. Verkrummel de **tofu**. Snijd de **champignons** in plakjes en de **prei** in schuine halve ringen.



4. Pasta koken

Snijd de **lasagnevellen** in de lengte in brede repen. Voeg ze toe zodra het water kookt en kook ze in 3-4min beetgaar. Roer af en toe door.



2. Vulling bakken

Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olie en voeg de **tofu**, **champignons** en **prei** toe. Bak 6-7min, tot de **prei** zacht is. Zet daarna evt. het vuur 2min hoog, zodat overtollige vloeistof kan verdampen. Schil en rasp de **gember**.



5. Dressing kloppen

Snijd de **bosuïen** in ringen en meng ze met de **sesamolïe**, 1el (wittewijn)azijn en een snuf **chilivlokken**. Gebruik **meer chilivlokken** als je van pittig houdt.



3. Zwartebonensaus toevoegen

Voeg de **zwartebonensaus**, 100ml water, de **gember** en het **bouillonpoeder** toe en laat het geheel 4-5min garen op middelhoog vuur. Voeg nog 100ml water toe als de pan te droog wordt. Proef of je nog peper en zout wil toevoegen.



6. Serveren

Giet de **pasta** af en schik afwisselend **repen pasta** en **tofu in saus** op de borden. Besprenkel tot slot met de **sesamdressing**.