Hoofdgerechten

# Krokante Tofu Pinda Noedels

Taaie tarwenoedels gesmeerd in een glanzende, gemberachtige pinda-limoensaus, opgestapeld met verbrijzelde blokjes gouden tofu en koele linten komkommer. Nootachtig, zout, een beetje zoet, met een langzame chili-knapperige warmte eronder.

**Tijd** 40 min **Personen** 4

## Dit heb je nodig.

- ☐ 400 g Extra stevige tofu, geperst en in blokjes van 2 cm gesneden
- ☐ 45 ml Neutrale olie (pinda of koolzaad)
- ☐ 90 g Pindakaas, glad en ongezoet
- ☐ 20 ml Rijstazijn
- ☐ 20 ml Ahornsiroop
- ☐ 15 g Verse gember, fijn geraspt
- ☐ 1 el geroosterde sesamolie
- ☐ 200 g Komkommer, in dunne luciferstokjes gesneden
- ☐ 40 g Geroosterde pinda's, grof gehakt
- ☐ 0 naar smaak Zout
- ☐ 20 g Maïzena
- ☐ 300 g Gedroogde tarwenoedels (zonder eieren), gemiddelde dikte
- ☐ 45 ml Sojasaus
- ☐ 1 hele limoen, geperst
- ☐ 2 teentjes knoflook, fijn geraspt
- ☐ 1 el Chilicrisp (veganistisch)
- ☐ 60 ml Heet noedelwater
- ☐ 4 stengels lente-uitjes, in dunne plakjes gesneden
- ☐ 15 g koriander, bladeren en zachte stengels

## Zo maak je het.

**01** Wikkel het tofublok in een schone handdoek en druk het 15 minuten onder een zware pan. Snijd ze in blokjes van 2 cm, bestrooi ze met een snufje zout en doe ze in een kom met maizena totdat alle gezichten bestrooid zijn. Schud eventuele klontjes eraf.

**02** Verhit de olie in een koekenpan met anti-aanbaklaag of goed gekruide koekenpan van 30 cm op middelhoog vuur tot deze glinstert (ongeveer 175 °C). Voeg de tofu toe in een enkele laag met ruimte tussen de blokjes. Bak 3-4 minuten per kant, draai met een tang, in totaal 10-12 minuten, tot ze goudbruin en knapperig zijn aan ten minste vier zijden. Laat uitlekken op een met keukenpapier beklede plaat.

**03** Klop in een grote kom waarin de noedels passen de pindakaas, sojasaus, rijstazijn, limoensap, ahornsiroop, knoflook, gember, chilipeper en sesamolie tot een dikke pasta. Het zal in eerste instantie vastlopen en er stijf uitzien – dat is normaal; het wordt in de volgende stap losgemaakt met heet water.

**04** Breng een grote pan water aan de kook (100°C). Kook de noedels volgens de verpakking, meestal 4-6 minuten, tot ze net gaar zijn met een beetje kauwen. Schep 120 ml kookwater eruit voordat u het afgiet. Spoel kort af onder warm water om het zetmeel aan het oppervlak te verwijderen en laat goed uitlekken.

**05** Klop het hete noedelwater beetje bij beetje door de saus totdat het eruit komt te zien als slagroom. Voeg de noedels toe en roer ongeveer 1 minuut met een tang totdat elke streng bedekt is. Verdeel in kommen en garneer met knapperige tofu, komkommer, lente-uitjes, pinda's en koriander. Voeg als laatste de tofu toe, zodat deze knapperig blijft.

**Recept & herkomst** ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / crispy-tofu-peanut-noodles