



Noedelslaatje met tahin & tofu



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

3 eetlepels rijstazijn
8 eetlepels water
1 eetlepel honing
150 gram wortels (in reepjes)
250 gram noedels
4 eetlepels zonnebloemolie
1 eetlepel spaanse peper (fijngesneden)
1 theelepel komijnpoeder
40 gram zonnebloempitten
5 eetlepels tahin
300 gram tofu
1 eetlepel sojasaus
150 gram chinese kool (of wittekool, fijngesneden)
1 bosje munt
4 lente-uitjes (fijngesneden)
zout

Bereidingswijze

- 1.** Giet de rijstazijn in een kleine steelpan met 3 eetlepels water en de honing. Voeg een beetje zout toe en breng aan de kook. Leg de wortels in een vuurvaste kom en overgiet ze met dit mengsel. Laat staan.
- 2.** Kook de noedels zoals staat aangegeven op de verpakking en giet af. Spoel onder koud water.
- 3.** Verhit de zonnebloemolie en voeg de Spaanse peper toe, samen met het komijnpoeder en een beetje zout. Haal van het vuur en giet in een kommetje.
- 4.** Zet de pan opnieuw op het vuur. Rooster de zonnebloempitjes tot ze lichtjes kleuren. Haal van het vuur.



- 5.** Meng de tahin met een beetje zout en 5 eetlepels water. Zet apart.
- 6.** Snij de tofu in stukjes en meng met de sojasaus en de pikante olie die je gemaakt hebt.
- 7.** Verdeel de noedels over vier kommen. Werk af met de tahin, de kool, de wortels, de tofu, de zonnebloempitjes, de munt en de lente-uitjes.
- 8.** Werk af met het vocht waarin je de wortels hebt laten weken.