



Oosterse wok

Wok met knolselder en Alpro Soja Cuisine

Bereiding

1. Meng eerst alle ingrediënten voor de marinade. Snijd daarna de tofoe in blokjes en dompel ze onder in de marinade. Kook de eiernoedels ondertussen volgens de instructies op de verpakking.
2. Zet een wok op een hoog vuur en verwarm een eetlepel sesamololie. Roerbak de gemarineerde tofoe tot hij knapperig is. Laat de tofoe uitlekken op een stuk keukenpapier.
3. Verwarm opnieuw een eetlepel sesamololie in de wok en bak de gember en de knoflook 2 minuten aan. Doe er daarna de groenten in juliennereepjes bij. Zet het vuur iets lager en roer regelmatig. Zodra de groenten gaar zijn, voeg je de eiernoedels toe. Zet het vuur opnieuw hoger om de noedels te roerbakken.
4. Giet na een paar minuten de Alpro Soya Cuisine en de marinade in de wok en kruid het geheel af met het notenzout. Doe tot slot de tofoe opnieuw in de wok. Serveer het gerecht in kommen en garneer met nog wat extra notenzout.



4 porties



40min



Ingrediënten

- 400 g tofoe
 - 250 g eiernoedels
 - 120 g shiitakes
 - 100 g knolselder
 - 2 paprika's
 - 8 lente-uitjes
 - 3 cm verse gember
 - 2 teentjes knoflook
 - 250 ml Alpro Soya Cuisine / plantaardig alternatief voor room
 - 2 eetlepels sesam- of arachideolie
- Notenzout:
 - 50 g hazelnoten, gehakt
 - 30 g zout
 - 1 eetlepel chilivlokken
 - 1 eetlepel sesamzaadjes
 - Voor de marinade:
 - 5 eetlepels sojasaus
 - 4 eetlepels zoete chilisaus
 - 3 eetlepels sesam- of arachideolie
 - 3 cm verse gember, fijngesnipperd

Bereid met

Soya Cuisine



Alpro Soya Cuisine 'For Professionals'

