



Oriëntaalse wok

Gewokte knolselderij met Alpro Rijst Cuisine

Bereidingswijze

1. Begin met het mengen van de ingrediënten voor de marinade. Snijd vervolgens de tofu in blokjes en voeg deze bij de marinade. Kook ondertussen de eiernoedels volgens de aanwijzingen op de verpakking.
2. Zet een wokpan op hoog vuur en verwarm een eetlepel sesamolie. Roerbak de gemarineerde tofu krokant. Giet de tofu over - in een met keukenpapier bedekte kom - om uit te lekken.
3. Verwarm opnieuw een eetlepel sesamolie in de wokpan en bak de gember en knoflook gedurende 2 minuten. Voeg daarna de stukjes groenten (en julienne gesneden) toe, draai het vuur langzaam lager en blijf regelmatig roeren. Voeg - zodra de groente gaar - is de noedels toe. Draai het vuur weer omhoog en roerbak de noedels.
4. Voeg na een paar minuten Alpro Rijst Cuisine en de overgebleven marinade toe. Breng op smaak met wat noten-kruidenzout en voeg tenslotte ook de tofu toe.
5. Serveer in kommen en garneer met wat extra noten-kruidenzout.



4 personen



40min



Ingrediënten

- 400 g tofu
 - 250 g eiernoedels
 - 120 g shiitakes
 - 100 g knolselderij
 - 2 paprika's
 - 8 lente uitjes
 - 3 cm verse gember
 - 2 teentjes knoflook
 - 250 ml Alpro Rijst Cuisine
 - 2 eetlepels sesam- of arachideolie
 - Noten-kruidenzout:
- 500 g gehakte hazelnoten
 - 30 g zout
 - 1 eetlepel chilivlokken
 - 1 eetlepel sesamzaadjes
 - Marinade:
 - 5 eetlepels sojasaus
 - 4 eetlepels ketjap Manis
 - 2 eetlepels honing
 - 3 eetlepels sesam- of arachideolie
 - 3 cm verse gehakte gember

Bereid met

Rijst Cuisine

