



Citroengras noedels met krokante tofu en bimi

Benodigdheden:

250 gram De Miefabriek citroengras noedels
375 gram tofu, in blokjes
4 eetlepels zwarte bonen knoflooksaus
4 eetlepels maïzena
2 eetlepels zonnebloemolie
2cm gember, in plakken
1st knoflook, in plakjes
100ml sriracha chili saus
250 gram bimi
40 gram landkers, gewassen
100 gram taugé
1st rode peper, fijn gesneden
1eetlepel vijf spices kruiden

Bereidingswijze:

Bereid de noedels volgens de aanwijzingen op de verpakking, maar voeg de gesneden knoflook en gember toe tijdens het koken. Marineer de tofu blokjes in de zwarte bonen knoflooksaus. Bestuif de tofu met maïzena zodat deze rondom bedekt is en frituur de gemarineerde tofu goudbruin en krokant. Blancheer de bimi 2 minuten en wok het kort. Breng op smaak met peper, zout en vijf spices. Serveer de krokante tofu met noedels, bimi, taugé en landkers op een bord. Bestrooi met rode peper en vijf spices kruiden.

4 pers. 20 min.

Man man chi! Eet smakelijk!