Oosterse wok met knolselder



Ingrediënten

- 400 g tofu
- 250 g noedels (zonder ei voor een vegan versie)
- 120 g shiitakes
- 100 g knolselder
- 2 paprika's
- 8 lente-uitjes
- 3 cm verse gember
- 2 teentjes knoflook
- 250 ml Alpro Soya Culinary for Professionals
- 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

Methode

1. Meng eerst alle ingrediënten voor de marinade. Snijd daarna de tofu in blokjes en dompel ze onder in de marinade. Kook de noedels ondertussen volgens de

instructies op de verpakking.

2. Zet een wok op een hoog vuur en verwarm een eetlepel sesamolie. Roerbak de gemarineerde tofu tot hij knapperig is. Laat uitlekken op een stuk keukenpapier.
3. Verwarm opnieuw een eetlepel sesamolie in de wok en bak de gember en de knoflook 2 minuten aan. Voeg er daarna de groenten in juliennereepjes bij. Zet het vuur iets lager en roer regelmatig. Zodra de groenten gaar zijn, voeg je de noedels toe. Zet het vuur opnieuw hoger om de noedels te roerbakken.
4. Giet na een paar minuten de Alpro Soya en de marinade in de wok en kruid het geheel af met het notenzout. Doe tot slot de tofu opnieuw in de wok. Serveer het gerecht in diepe borden of bowls en garneer met nog wat extra notenzout.
5.

Dit recept is van ALPRO

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be