

Zomerse Thaise noodlesalade

met miso-dressing

Vandaag staat er een heerlijke zomerse noodlesalade op het menu met perzik, tofu en een frisse miso-dressing met onze nieuwe miso. Dit gerecht is ideaal voor warme dagen: licht, voedzaam en vol contrasten. De sappige perzik zorgt voor een zoete, frisse toets die perfect balanceert met de zoute en licht aardse smaak van miso.

15 min | 602 kcal

*Help ons papier, Co2 en kosten
te sparen door je recepten te
bekijken via onze mobiele
website*



ekomenu
VOEL JE LEKKER

BIOLOGISCHE INGREDIËNTEN

1P 2P 3P 4P

Miso	<i>g</i>	15	25	40	50
Limoen	<i>st</i>	0.25	0.5	1	1
Tofu	<i>g</i>	100	200	250	400
Thaise rijstnoodles	<i>g</i>	85	170	225	340
Gesneden spitskool	<i>g</i>	150	300	450	600
Plantaardige vissaus	<i>tl</i>	1	2	3	4
Komkommertje	<i>st</i>	1	2	4	4
Nectarine	<i>st</i>	0.5	1	1	2

zelf toevoegen:

Honing	<i>tl</i>	0.5	1	1.5	2
Sojasaus	<i>el</i>	1	2	3	4
Olie	<i>el</i>	1	2	3	4
Zout en peper					

**Bij biologische teelt is er meer diversiteit in gewicht van de geleverde groenten. Om verspilling te voorkomen passen we bij het inpakken soms de hoeveelheden aan. De garantie is 200-250 gram groenten per persoon.*



Deel je gerecht online met #ekomenu

BEREIDINGSWIJZE

1. Maak een marinade van sojasaus, miso, limoensap en -rasp en honing. Snijd de tofu in blokjes en schep door de marinade.
2. Breng ondertussen een pan met water en een snuf zout aan de kook en kook de rijstnoodles 2-4 minuten. Giet het water af en zet opzij.
3. Verhit olie in een bakpan en bak de gesneden spitskool 2-3 minuten op hoog vuur. Schep de tofu uit de marinade (bewaar de marinade) en roerbak de tofu een paar minuten met de spitskool mee. Je kunt de tofu ook in een aparte pan bakken, dan wordt lekker knapperig.
4. Maak de miso-dressing door de marinade van de tofu een beetje aan te lengen met de plantaardige vissaus (let op de smaak is uitgesproken), olie en water. Roer alles goed door elkaar en proef of je de smaak zo lekker vindt.
5. Was de komkommertjes en nectarine en snijd kleiner. Meng de rijstnoodles met alle groenten en de nectarine. Schenk de miso-dressing erover.

Tip: De salade is de volgende dag ook heerlijk als lunch

Biologisch



info@ekomenu.nl
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze nieuwsbrief

