



Traybake met noedels, paksoi en tofu

2 PERSONEN

50 minuten

DIT HEB JE NODIG

- 10 g verse gember
- 2 tenen knoflook
- 1½ el sojasaus
- 1 el sesamololie
- 1 el hoisinsaus
- ½ el sriracha
- 350 ml water
- 124 g woknoedels
- 275 g tofu
- 300 g paksoi
- 1 bosuitje
- ½ verse rode peper

MATERIAAL: bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Rasp de gember en snijd de knoflook fijn en roer met de sojasaus, sesamololie, hoisinsaus, sriracha en het water door elkaar.
3. Breek de noedels in stukken en verdeel gelijkmatig over een met bakpapier beklede bakplaat.
4. Breek de tofu in stukken van 2 cm en leg tussen de noedels.
5. Verdeel de saus erover en bak 20-25 minuten in de oven.
6. Snijd ondertussen het witte deel van de paksoi in de breedte in reepjes (halve maantjes) en het uiteinde in de lengte in repen.
7. Haal na 10 minuten de bakplaat uit de oven, schep de noedels en tofu om (zodat de nog droge woknoedels onder vocht staan) en verdeel de paksoi erover.
8. Bak nog 10-15 minuten.
9. Snijd ondertussen de bosuitjes en peper in ringen en verdeel vlak voor het serveren over de bakplaat.

BRON: [ah.nl](https://www.ah.nl)

