



Pad Thai met tofu

2 PERSONEN

 35 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  115 g noedels
-  50 g cashewnoten
-  2 el zonnebloemolie
-  ½ ui (gesnipperd)
-  1 teentje knoflook (fijngehakt)
-  150 g tofu (in blokjes)
-  3 el sojasaus
-  ½ el bruine basterdsuiker
-  1 limoen (sap)
-  ½ rode peper (fijngehakt)
-  1 ei (losgeklopt)
-  65 g taugé (geblancheerd)
-  2 lente-/bosuitjes (fijngehakt)

ZO MAAK JE HET

1. Bereid de noedels volgens de aanwijzingen op de verpakking.
2. Rooster de cashewnoten in een droge, hete koekenpan en hak ze grof.
3. Verhit 1½ el olie en bak hierin de ui glazig.
4. Voeg de knoflook en tofu toe en bak deze goudbruin.
5. Voeg de sojasaus, suiker, limoensap en rode peper toe en bak tot de suiker is opgelost.
6. Voeg de noedels toe en bak tot de noedels goed bedekt zijn met de saus.
7. Verhit de rest van de olie in een andere pan en bak hierin een omelet van het ei.
8. Snijd de omelet in reepjes en voeg met de taugé toe aan de noedels.
9. Bestrooi het gerecht met de bosui en cashewnoten.

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

