



Sticky gochujang-tofoe met romige kimchi-pindasaus

gochujang saus en daarna kort gebakken. Het gerecht wordt afgemaakt met noedels, boksoi en een bijzondere kimchi-pindasaus.

2 PERSONEN

⌚ 2 uur + 35 + 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  150 g sobanoedels
-  2 boksoi of shanghai-paksoi
-  200 g stevige tofoe
-  1 el gochujang*
-  ¾ el sojasaus (Japanse)
-  1 el gembersiroop
-  1 teen knoflook, geperst
-  ½ el maïzena
-  50 g kimchi van de toko, van topkwaliteit
-  30 g pindakaas
-  ½ el vissaus
-  citroensap, naar smaak
-  neutrale olie, om in te bakken

MATERIAAL: schone theedoek

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de tofoe in repen.
2. Wikkel ze naast elkaar in een schone theedoek en zet er wat zwaars op.
3. Laat zo ± 30 minuten uitlekken.
4. Meng voor de marinade de gochujang met ½ el sojasaus en de gembersiroop.
5. Pureer bijna alle kimchi samen met de pindakaas, ¼ el vissaus en 30 ml water.
6. Doe in een pan en warm door.
7. Leng eventueel aan met extra water tot een dikke saus en breng op smaak met zout en wat citroensap.
8. Verhit een laagje olie in de koekenpan, haal de tofoerepen door de maïzena en bak de tofoerepen knapperig in ± 6 minuten.
9. Keer ze halverwege.
10. Schenk de olie uit de pan, zet het vuur iets lager, voeg de marinade toe met ½ el water en bak voorzichtig omscheppend in een paar minuten tot de tofoerepen lekker sticky zijn.
11. Snijd intussen de boksoi in de lengte in kwarten.
12. Verhit de laatste el olie in de koekenpan.
13. Bak de boksoi af en toe kerend op halfhoog vuur ± 8-10 minuten en voeg dan de laatste ½ el sojasaus, ½ tl vissaus en citroensap naar smaak toe.
14. Breng op smaak met peper en zout.
15. Kook de sobanoedels volgens de aanwijzingen op de verpakking.
16. Serveer de tofoe met de boksoi, noedels en kimchi-saus en maak af met de laatste kimchi.

* Gochujang is een pittige Koreaanse chilipeperpasta. Te koop in de supermarkt of Aziatische toko.

BRON: deliciousmagazine.nl

