

Recept!

Noedels met raapstelen, tofu & tahin-dressing

Ingrediënten

250 gram eiermie
2 bosjes raapstelen uit de tuin van Teun
1 x tofu tamari
1 ui gesnipperd
2 teentjes knoflook, geperst
3 eetlepels sojasaus
Peper naar smaak
kokosolie
Tahinsaus: 4 eetlepels tahin
1 eetlepel citroensap
1 eetlepel sojasaus
ongeveer 60 milliliter water

Bereiding

Kook de eiernoedels in een grote pan volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Maak de tahin-dressing: Roer de tahin, citroensap en sojasaus samen in een grote kom door elkaar. Verdun met water tot het een dikke maar vloeibare saus is.

Snij de wortels van de raapstelen en snij iets kleiner.

Bak in de kokosolie de ui en knoflook zachtjes een aantal minuten. Snij de tofu in kleine blokjes en bak deze voor ongeveer vijf minuten mee.

Schenk er de sojasaus overheen en bestrooi met peper naar smaak.

Voeg de raapstelen en de tahin-dressing toe en bak nog een paar minuten mee.

Roer de noedels door de tofu en raapstelen en serveer.

Eet smakelijk!

Onze *inspiratie*: <https://vegetarischeteniseenfeest.wordpress.com>

Juni 2018 Biologische boerderijwinkel

Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos

Biologische
Boerderijwinkel

