

Vietnamese rijstnoedels met tofu en wortel

totale tijd **25 min.** 15 min. voorbereidingstijd 10 min. kooktijd

INGREDIËNTEN

10 porties

Voor het gerecht:

1,2 kg	rijstnoedels, gekookt en afgekoeld
100 ml	koolzaadolie
600 g	gerookte tofu, in blokjes gesneden (ca. 1 x 1 cm)
30 g	knoflook, fijngehakt
500 g	wortel, in dunne reepjes gesneden
300 g	sugarsnaps
500 ml	<u>Kikkoman Sesamsaus</u>
200 g	komkommer, gehalveerd en in plakjes gesneden

Garnering:

	Lente-ui, groen gedeelte, grof gehakt
30 g	korianderblaadjes
25 g	zwarte sesamzaadjes
25 g	witte sesamzaadjes, geroosterd
10	partjes limoen

VOORBEREIDING

Stap 1

Verhit de koolzaadolie in een pan en bak de tofu 2-3 minuten tot hij goudbruin is. Voeg de knoflook, wortel en sugarsnaps toe en bak nog 2-3 minuten tot de groenten iets zachter zijn, maar nog steeds knapperig.

Stap 2

Voeg de noedels en de Kikkoman Sesamsaus toe en meng goed tot alle ingrediënten gelijkmatig bedekt zijn.

Stap 3

Voeg de komkommerschijfjes toe. Verdeel over kommen, garneer met de lente-ui en koriander, bestrooi met de sesamzaadjes en serveer met de partjes limoen.