



## **Gebakken noedels op z'n Thais**

Hoofdgerecht voor 4 personen

Bereidingstijd 20 minuten

### **Ingrediënten**

250 g Fair Trade Original Tibetaanse noedels  
2 teentjes knoflook  
1 theelepel sambal  
3 bosuitjes  
30 g Fair Trade Original Cashewnoten  
6 eetlepels olijfolie  
200 g tofu (biologisch)  
1 pak kant-en-klare Thaise groentemix (400 g)  
1 theelepel tabasco  
2 eetlepels sojasaus  
1 theelepel gemberpoeder

### **Bereidingswijze**

Kook de Fair Trade Original Tibetaanse noedels in 3 minuten gaar in kokend water.

Pel de knoflook.

Maak de bosuitjes schoon en snijd ze in smalle ringetjes.

Hak de Fair Trade Original Cashewnoten grof.

Snijd de tofu in kleine blokjes.

Verhit in een grote pan de helft van de olijfolie en bak hierin de tofu in ca. 4 minuten goudbruin.

Schep de tofu uit de pan.

Verhit de rest van olie en pers de knoflook erboven uit.

Voeg de sambal, Thaise groentemix, tabasco, sojasaus en gemberpoeder toe en roerbak alles ca 5 minuten.

Voeg de noedels en tofu toe en schep voorzichtig om.

Verwarm het geheel in ca. 3 minuten door.

Verdeel de noedels over vier grote kommen en garneer iedere kom met bosui en Fair Trade Original Cashewnoten.