

Peultjes met Woknoedels

Bewaren

Op een koele plaats in een papieren zak of een doek

Schoonmaken

Snijd een klein stukje van beide uiteindes af. Trek bij het afsnijden voorzichtig het puntje eraf en trek zijwaarts, om te kijken of er een draad aan de peul zit, e trek deze er af. Doe dit bij het 2^e puntje aan de andere zijde van de peul.

Was vervolgens de peulen nog even goed onder de kraan.

Let op: verse peultjes kun je niet rauw eten! Peulen bevatten een licht giftige stof, die enkel door verhitting onschadelijk kan worden gemaakt.

2. Was de paprika en de peultjes en voeg deze toe aan de tofu en bak nog eens 5 minuten mee. Voeg eventueel wat extra olie toe als het te droog wordt.
3. Doe de noedels bij de groente. Snij de limoen doormidden pers deze uit. Voeg naar eigen smaak limoensap toe.
4. Snij de bosui in dunne ringen en strooi over de noedels. Strooi ook de pinda's erover. Breng eventueel op smaak met zout en peper.

Eet smakelijk!

Ingrediënten

- 250 gr woknoedels
- 2 eetlepels arachideolie of zonnebloemolie
- 3 cm verse gember
- 2 teentjes knoflook
- 180 gr tofublokjes
- 500 gr peultjes
- 2 paprika's
- 1 limoen
- 3 stengels bosui
- 75 gram ongezouten pinda's

Bereiding

0. Kook de noedels gaar volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet af en schenk er een scheutje olie over zodat de noedels niet gaan plakken.
1. Schil de knoflook en gemberwortel en snij super fijn. Bak deze in een hapjespan in een flinke scheut arachideolie. Voeg de tofublokjes toe en bak in ongeveer 5-8 minuten licht knapperig.