



Chinese roerbak met tofu en zwarte peper



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

2 pakken Boni Plan't tofu block bio (250 g)
100 gram maïszetmeel
1 scheut arachideolie
75 gram boter
4 sjalotten (fijngesneden)
1 stuk gember (6 cm, geschild en fijngesneden)
8 teentjes knoflook (fijngesneden)
4 lente-uitjes (fijngesneden)
2 builtjes rijst
2 eetlepels zwarte peperbolletjes (vers)
6 eetlepels sojasaus
2 eetlepels ketjap manis (zoete sojasaus)
1 eetlepel sesamolie
1 bosje koriander

Bereidingswijze

- 1.** Snij de tofu in blokjes en wentel ze door het maïszetmeel. Verhit arachideolie in een pan met antiaanbaklaag. Bak hierin de blokjes tofu rondom rond mooi goudbruin. Laat ze uitlekken op keukenpapier.
- 2.** Verhit de boter in een andere pan en fruit hierin de sjalotten en gember gedurende enkele minuutjes. Voeg de knoflook en het wit van de lente-uitjes toe.
- 3.** Kook ondertussen de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking.
- 4.** Maal de peperbolletjes niet te fijn in een vijzel of gebruik een pepermolen. Voeg toe aan de tofu en breng op smaak met een beetje zout, sojasaus en ketjap manis. Voeg de tofu toe aan de saus en werk af met sesamolie, het groen van de lente-uitjes en koriander.
- 5.** Serveer met de rijst.