



Spinaziesoep met tofu



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

450 gram tofu (stevige)
1 1/2 l kippenbouillon
1 eetlepel droge sherry
2 eetlepels sojasaus
1 theelepel zout
1 theelepel suiker
1 theelepel sesamolie
450 gram verse babyspinazie (gewassen en drooggezwierd)
verse lente-uitjes (of bieslook)

Bereidingswijze

- 1.** Snij de tofu in kleine blokjes van 1 bij 1 cm en laat ze uitlekken op keukenpapier.
- 2.** Breng de kippenbouillon aan de kook en zet het vuur lager. Voeg de tofu toe en laat 2 minuten zachtjes garen.
- 3.** Voeg de rest van de ingrediënten (behalve de spinazie) toe en laat 10 minuten sudderen. Voeg de spinazie toe en laat opnieuw 2 minuten sudderen.
- 4.** Serveer gloeiend heet en werk af met de kruiden.