



Vietnamese stoof met tofu

met wortelsalade en basmatirijst



ca. 25min



2 personen

Deze Vietnamese stoof heet officieel đậu hũ sốt chua ngọt. Het is een zoetzure tomatenstoof met tofu die geroemd wordt om zijn eenvoud en smaak. Onze variant is net zo makkelijk en snel als het origineel en wordt geserveerd met geurige basmatirijst.

Wat je van ons krijgt

- 150g basmatirijst
- 1 blok tofu ⁶
- 1 teen knoflook
- 1 bosui
- 3 tomaten
- 1 limoen
- 1 wortel
- 1 blikje tomatenpuree
- 50ml sojasaus ^{1,6}
- 25g gezouten pinda's ⁵
- 10g verse koriander

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie

Kookgerei

- kleine kookpan met deksel
- grote koekenpan met deksel
- maatbeker
- keukenrasp
- zeef of vergiet

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), pinda's (5), soja (6). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 724kcal, vet 28.8g, koolhydraten 86.4g, eiwit 26.1g



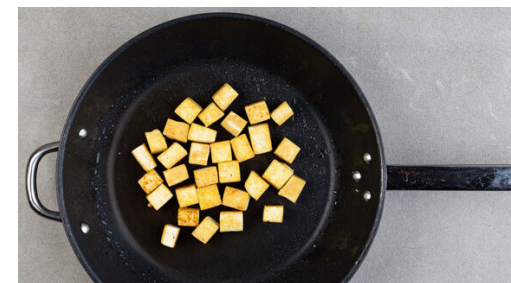
1. Rijst koken

Breng 300ml licht gezouten water aan de kook in een kleine kookpan. Was de **rijst** grondig in een zeef. Voeg toe aan het kokende water en breng opnieuw aan de kook. Draai het vuur helemaal laag, leg een deksel op de pan en kook de **rijst** in 10-12min gaar. Neem de pan van het vuur en laat de **rijst** afgedekt rusten.



2. Tofu voorbereiden

Dep de **tofu** droog en snijd in blokjes van 1-2cm. Wikkel de **tofublokjes** in een schone doek en leg er een bord of een pan op om het vocht eruit te persen.



3. Tofu bakken

Verhit een grote koekenpan op medium tot hoog vuur met 2el plantaardige olie en bak de **tofu** in ca. 11min rondom goudbruin en krokant. Schep de **tofu** op een bord, zet opzij en houd de pan.



4. Groenten snijden

Pel en hak de **knoflook** fijn. Hak het **wit van de bosui** fijn en snijd het **groen** in dunne ringen. Snijd de **tomaten** in partjes. Pers de **limoen** uit. Schil of schrob de **wortel** en rasp grof. Meng de **gerasppte wortel** met het **limoensap**, 1tl suiker en een snuf zout.



5. Stoof maken

Verhit de gebruikte koekenpan op middelhoog vuur met 1el olie en bak de **knoflook** en **tomatenpuree** ca. 30sec. Voeg de **tomaten** met het **wit van de bosui** toe en bak nog 2min. Voeg 100ml water met **2-3el sojasaus**, 1el (bruine) suiker en een snuf peper toe en roer door. Voeg de **tofu** toe, leg een deksel op de pan en stoof ca. 10min op laag vuur. Breng op smaak met zout en peper.



6. Wortelsalade maken

Hak de **pinda's** grof. Hak de **koriander incl. steeltjes** fijn. Meng ca. **1/4e van de koriander** met de **pinda's** en de **wortel**. Serveer de **stoof** met de **rijst** en de **wortelsalade**. Bestrooi met de **rest van de bosui** en de **koriander**.