

DINNERLY



Gebakken tofu in sinaasappelsaus met paksoi en sushirijst



20-30min



2 personen

Het geheim om je stukjes tofu lekker kleverig en mooi gekleurd te krijgen is heel simpel: wentel ze door een beetje bloem voordat je ze bakt! Vandaag proberen we deze truc uit en combineren de tofu vervolgens met een heerlijke zoete-chilisaus met sinaasappel. Dit wordt geserveerd met sushirijst en gebakken paksoi. Geniet ervan!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 200g sushirijst
- 1 paksoi
- 1 sinaasappel
- 50ml zoete chilisaus
- 1 blok tofu ⁶
- 50ml sojasaus ^{1,6}

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 1el bloem ¹
- peper en zout
- plantaardige olie

KOOKGEREI

- kleine kookpan met deksel
- middelgrote koekenpan met deksel
- grote koekenpan
- citruspers
- maatbeker
- zeef

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

ALLERGENEN

gluten (1), soja (6). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 839kcal, vet 29.7g, koolhydraten 115.9g, eiwit 25.4g



1. Rijst koken

Breng 400ml 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. Ingrediënten voorbereiden

Snij de **paksoi** in de lengte in vieren en dan in stukken van ca. 2cm breed. Pel en snij 1 teen knoflook fijn. Halveer de **sinaasappel**, pers de **ene helft** uit en schil de **andere helft**. Snij de **geschilde helft** in blokjes van ca. 1cm. Meng het **sinaasappelsap** met de **zoete chilisaus**, 1/2el bloem en 4el water.



3. Tofu bakken

Laat de **tofu** uitlekken en dep droog met keukenpapier. Snij in blokjes van 1-2cm. Meng deze met 1/2tl peper, 1/2tl zout en 1/2el bloem, zodat de **blokjes** rondom bedekt zijn. Verhit een middelgrote koekenpan met 2el plantaardige olie. Bak de **tofu** op hoog vuur in 7-9min aan alle kanten krokant.



4. Tofu op smaak brengen

Voeg de **sinaasappelsaus** toe aan de **tofu** en bak 30sec-1min mee, tot het een beetje ingedikt is. Neem de pan van het vuur en zet afgedekt opzij.



5. Afmaken en serveren

Verhit een grote koekenpan met 1el plantaardige olie. Bak de **paksoi** en de knoflook op middelhoog vuur ca. 1min. Voeg de **sojasaus** en een snuf peper toe en laat 3-4min sudderen, tot de **paksoi** gaar is. Proef en breng op smaak met peper en zout. Serveer de **paksoi** en de **tofu** op de rijst en garneer met **sinaasappelsaus** en **stukjes sinaasappel**.



6. Hartverwarmend

Als je wilt, kun je de sinaasappelstukjes meebakken met de paksoi. In plaats van verfrissend is de sinaasappel dan lekker warm en bovendien vermengen de aroma's zich daardoor ook heerlijk.