

Sushibowl met knapperige tofu

met Koreaanse dressing en radijsjes



Cooking Time



2 personen

Wat je van ons krijgt

- sushirijst
- babyspinazie
- gochujang
- zwart sesamzaad ¹¹
- rijstwijnazijn
- bosui
- radijsjes
- wortelreepjes
- sojasaus ^{1,6}
- tofu ⁶

Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- peper en zout
- plantaardige olie
- suiker

Kookgerei

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

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

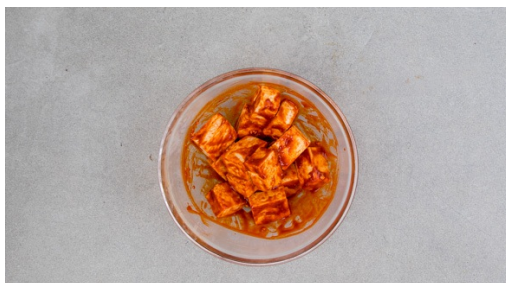
Kooktip

Je kunt de blaadjes van de radijs bewaren voor een salade als ze er nog goed uitzien, doe ze anders weg.

Allergenen

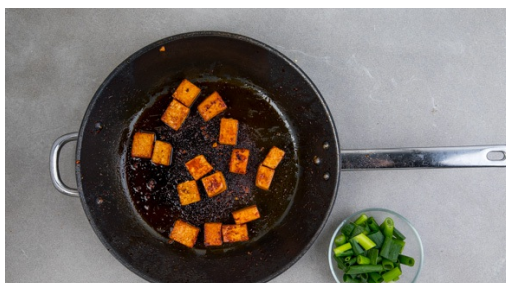
gluten (1), soja (6), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie



1. Tofu voorbereiden

Breng 400ml water in een middelgrote kookpan aan de kook voor de **rijst**. Neem de **tofu** uit de verpakking en wikkel de **tofu** in een schone keukendoek. Druk het overtollige vocht eruit, snijd de **tofu** in blokjes en doe de blokjes in een kom met de **sojasaus** en **1-2el gochujangpasta**. Schep om en zet opzij zodat de **tofu** kan marineren.



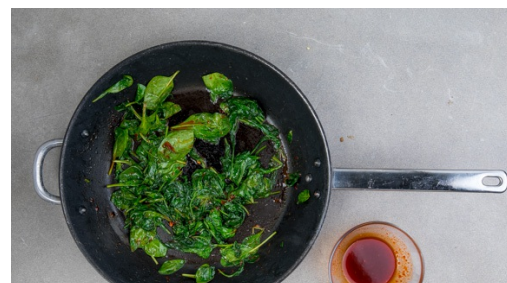
4. Tofu bakken

Verhit 1-2el plantaardige olie in een grote koekenpan of wok op middelhoog vuur. Voeg de **tofublokjes** toe en bak ze 30sec-1min per kant totdat de **tofu** mooi bruin en knapperig is. Schep uit de pan op een stuk keukenpapier om uit te laten lekken. Snijd de **bosui** in ringen, houd daarbij het **wit** van het **groen** gescheiden.



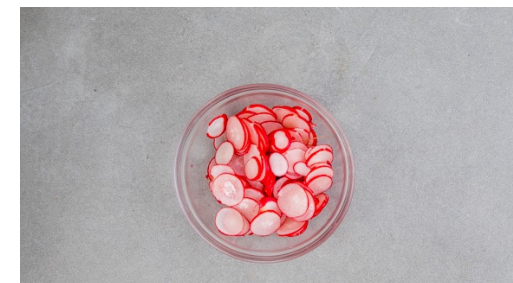
2. Sushirijst koken

Was de **sushirijst** in een zeef totdat het water helder is. Voeg de **rijst** en een snuf zout toe zodra het water kookt, breng opnieuw aan de kook en kook op laag vuur met een deksel afgedekt in 10-13min beetgaar. Neem van het vuur en laat de **rijst** afgedekt rusten. Was intussen de **babyspinazie** grondig en laat uitlekken.



5. Spinazie roerbakken

Verhit de pan opnieuw op middelhoog vuur en voeg handje voor handje de **babyspinazie** toe. Roerbak totdat de **blaadjes** zijn geslonken en breng op smaak met peper en zout. Meng de **rest van de rijstwijnazijn** met **1-2el gochujang** en 1tl suiker (bij voorkeur bruine suiker) of honing. Roer **1el van de saus** door de **geroerbakte spinazie**.



3. Pickle maken

Doe **3/4e van de rijstwijnazijn** met 1tl suiker en 1tl zout in een kleine kookpan en breng het geheel aan de kook. Neem de pan van het vuur. Pluk de **radijsblaadjes (zie kooktip, links)**. Snijd de **radijsjes** in plakjes en voeg ze aan de **gekookte azijn** toe. Roer door en zet de **pickle** opzij tot stap 6.



6. Pickle en rijst afmaken

Doe de **wortelreepjes** bij de **radijpickles** en schep om. Roer de **witte bosuiringen** door de **rijst** en breng op smaak met peper en zout. Schep de **rijst** in kommen en verdeel de **spinazie**, **tofu** en **groentepickle** erin hoopjes over. Besprenkel met **picklevocht** en bestrooi met de **groene bosuiringen** en **sesam**. Geef de **rest van de gochujangsaus** erbij.