



Aziatische bloemkoolroosjes

met gerookte tofu en spicy pindasaus



30-40min



2 personen

In onze testkeuken was het bijna vechten om de restjes van deze heerlijke saus. De pindasaus is namelijk verrijkt met sriracha, een pittige saus gemaakt van chilipepers, azijn, knoflook en wat zout. De saus is vernoemd naar de plaats waar ze voor het eerst werd gemaakt: Si Racha, een stad aan de kust van Thailand. In combinatie met de rokerige tofu, geroosterde bloemkool en wilde basmatirijst i...

Wat je van ons krijgt

- basmati en wilde rijst
- garam masala
- honing
- gerookte tofu ⁶
- bosui
- bloemkool
- sriracha saus
- citroen
- pindakaas ⁵

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- bakpapier
- bakplaat
- koekenpan
- keukenrasp
- maatbeker
- kookpan
- oven
- zeef

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

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 750kcal, vet 29.0g, koolhydraten 86.0g, eiwit 28.4g



1. Bloemkool voorbereiden

Verwarm de oven voor op 190°C hetelucht/200°C. Verwijder evt. bladeren van de **bloemkool** en snijd 2-3cm grote roosjes van de stronk. De stronk kun je evt. voor een bloemkoolsoepje gebruiken. Verdeel de **bloemkool** over een bakplaat met bakpapier.



2. Bloemkool bakken

Hussel de **bloemkool** om met 1-2el olie, **garam masala**, peper en zout en rooster in ca. 20-25min goudbruin in de oven. Breng intussen 400ml water in een kookpan aan de kook en was de **rijst** in een zeef tot het water helder is. Voeg de **rijst** toe zodra het water kookt, breng opnieuw aan de kook en kook met een deksel afgedekt op laag vuur in 10-12min gaar.



4. Ingrediënten voorbereiden

Snijd de **gerookte tofu** in ca. 1cm grote blokjes. Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit. Snijd de **bosui** in dunne ringetjes.



5. Tofu bakken

Verhit een grote koekenpan met 2el olie op hoog vuur, voeg de **tofu** toe en bak ze in 2-3min rondom goudbruin en knapperig. Verlaag evt. het vuur om aanbranden te voorkomen en neem van het vuur.



3. Saus bereiden

Roer ondertussen de **pindakaas** los met de **sriracha**, **honing** en 2-3el koud water tot een romige **saus** ontstaat en breng op smaak met zout. Let op: **saus** is een beetje pittig, voor een minder pittig resultaat voeg je minder **sriracha** toe.



6. Rijst afmaken

Meng de **rijst** met de gebakken **tofu**, **1tl citroenrasp**, **1el citroensap** en **bosui**, roer goed door en breng op smaak met peper en zout. Schep de **rijst** op, verdeel de **bloemkool** erover en besprenkel met de **pindasaus**.