



Gebakken aubergine Schezuanstijl

met spicy tofu-pindacrumble en jasmijnrijst



30-40min



2 personen

Szechuan staat bekend als een van de pittigste keukens ter wereld. Een goed Szechuangerecht is zeer pittig, maar wordt niet heter naarmate je meer eet. Zo kun je lekker door blijven eten zonder dat het te heftig wordt. En geen zorgen, onze variant is lang niet zo spicy als het origineel. Hij zit bovendien lekker vol groenten.

Wat je van ons krijgt

- 150g jasmijnrijst
- 1 aubergine
- 1 zakje maizena
- 1 teen knoflook
- 1 stukje verse gember
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 1 kuipje ahornsiroop
- 1 zakje sesamolie ¹¹
- 1 zakje sojasaus ^{1,6}
- 1x tofu ⁶
- 1 verse chilipeper
- 1 zakje gezouten pinda's ⁵
- 1x babyspinazie

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

- wok of grote koekenpan
- grote koekenpan
- zeef
- maatbeker
- kleine kookpan met deksel

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), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 731kcal, vet 28.7g, koolhydraten 80.1g, eiwit 33.0g



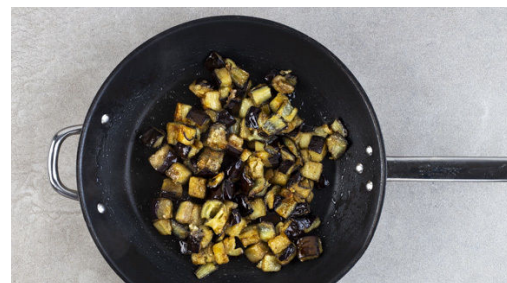
1. Rijst koken

Breng 300ml licht gezouten water in een kleine kookpan aan de kook. Was de **jasmijnrijst** grondig in een zeef en voeg het aan het kokende water toe. Draai het vuur dan laag, leg een deksel op de pan en kook de **rijst** in 10-12min beetgaar. Neem de pan van het vuur en laat rusten tot stap 6.



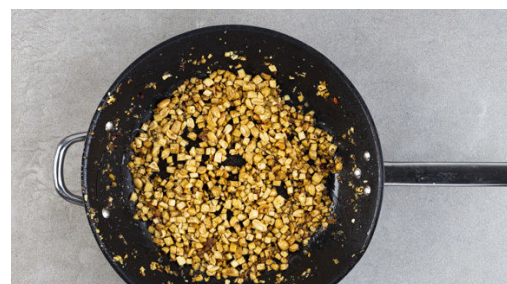
4. Tofu hakken

Dep de **tofu** droog en hak fijn. Verwijder evt. de zaadlijsten en hak de **helft van de chilipeper** fijn. Snijd de **rest** in ringen. Hak de **pinda's** grof.



2. Aubergine bakken

Snijd de **aubergine** in blokjes en hussel in een kom met de **helft van de maizena** en een snuf zout. Verhit 1el olie in een wok of grote koekenpan op middelhoog vuur. Voeg de **aubergine** toe en bak de blokjes in 9-10min net gaar en rondom goudbruin. Schep de **aubergine** op een bord en zet opzij tot stap 6.



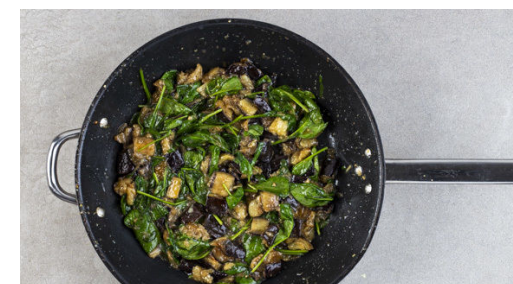
5. Tofucrumble bakken

Verhit 1el olie in een grote koekenpan op middelhoog-hoog vuur. Bak de **helft van de gember**, **helft van de knoflook** en de **gehakte chilipeper** 1min. Voeg de **tofu**, **pinda's**, de **rest van de sojasaus** en 1el azijn toe. Roerbak 6-8min op hoog vuur tot de **tofu** goudbruin en krokant is.



3. Saus mengen

Pel en hak de **knoflook** fijn. Schil en hak de **gember** fijn. Meng de **rest van de maizena** met 1-2el koud water en doe dit samen met 100ml heet water, de **helft van het bouillonpoeder**, de **ahornsiroop**, **sesamolie**, de **helft van de sojasaus**, 1el azijn (bij voorkeur rijstwyn- of wittewijnazijn) en een snuf peper in een kom of beker.



6. Groenten afmaken

Verhit 2tl olie in de auberginepan op middelhoog vuur en bak de **rest van de knoflook** en **gember** 30sec-1min. Voeg de **aubergine** samen met de **saus** toe en roer door. Laat 1-2min pruttelen tot de **saus** is ingedikt. Voeg de **spinazie** toe en kook de blaadjes mee tot ze zijn geslonken. Serveer de **rijst** met de **groenten** en **tofucrumble**. Bestrooi met de **chilipeperringen**.