



Sushibowl met knapperige tofu

met Koreaanse dressing en radijsjes



ca. 20min



2 personen

Vandaag maak je ultiem Koreaans comfort food. Je kommetje bestaat uit warme rijst, knapperige tofu en een heerlijk kruidige saus, plus een heleboel verschillende groenten. De saus maak je van Gochujang, een Koreaanse chilipasta die bekend staat om zijn scherpe smaak. De sushibowl maak je verder af met geroerbakte spinazie en een homemade pickle van radijsjes en wortel.

Wat je van ons krijgt

- 1x tofu ⁶
- 1 zakje sojasaus ^{1,6}
- 1 zakje Koreaanse chilipasta ^{1,6}
- 200g sushirijst
- 1 zakje rijstazijn
- 1 bosje radijsjes
- 1 paksoi
- 1 bosui
- 1x wortelreepjes
- 1 zakje zwarte sesam ¹¹

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie
- honing of suiker

Kookgerei

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

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

Kooktip

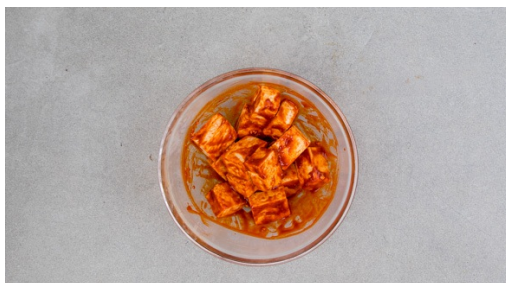
De Koreaanse chilipasta is behoorlijk pittig. Proef de saus eerst en bepaal dan hoeveel je wil toevoegen.

Allergenen

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

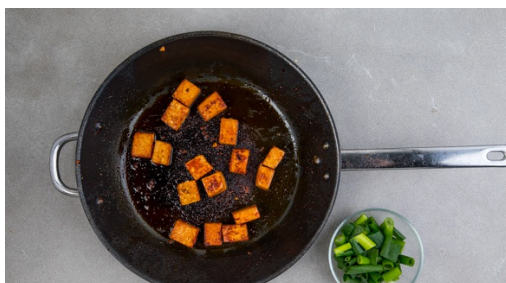
Voedingswaarde per portie

calorieën 685kcal, vet 19.8g, koolhydraten 97.5g, eiwit 28.1g



1. Tofu marineren

Breng 400ml water in een middelgrote kookpan aan de kook voor de **rijst**. Wikkel de **tofu** in een schone theedoek. Druk het overtollige vocht eruit en snijd de **tofu** in blokjes. Meng met de **sojasaus** en **1-2el chilipasta**. Schep om en zet opzij om te marineren.



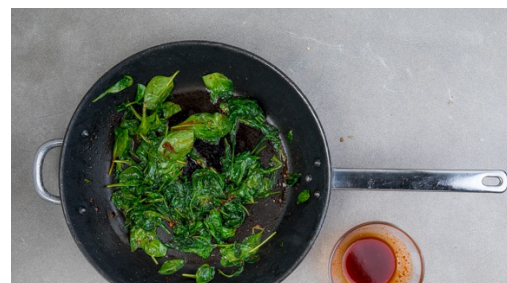
4. Tofu bakken

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.



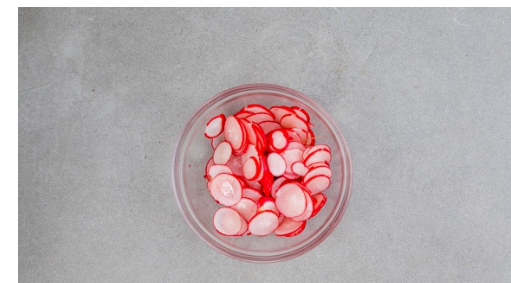
2. Sushirijst koken

Was de **sushirijst** in een zeef totdat het water helder is. Doe de **rijst** met een snuf zout bij het kokende water en breng opnieuw aan de kook. Doe een deksel op de pan, draai het vuur laag en kook de **rijst** in 10-13min beetgaar. Neem van het vuur en laat de **rijst** afgedekt rusten.



5. Paksoi roerbakken

Verhit de pan opnieuw op middelhoog vuur en voeg de **paksoi** toe. Roerbak 2-3min en breng op smaak met peper en zout. Meng de **rest van de rijstwijnazijn** met **1-2el chilipasta** en 1tl suiker (liefst bruine suiker) of honing. Roer **1el van de saus** door de **paksoi** (zie tip, links).



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. Snijd de **radijsjes** in plakjes en voeg ze aan de **gekookte azijn** toe. Roer door en zet de **pickle** opzij tot stap 6. Snijd het **wit van de paksoi** in reepjes en hak het **groen** grof.



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 **paksoi**, **tofu** en **groentepickle** er in groepjes over. Besprenkel met **picklewater** en bestrooi met de **groene bosuiringen** en **sesam**. Geef de **rest van de saus** erbij.