



Romige andijviestamppot met tofu

in kruidige tomaten-ketjapsaus



ca. 40min



2 personen

Het gerecht van vandaag is gebaseerd op een hemels romige aardappelpuree die met verse andijvie, pittige mosterd en gesmolten kaas de "gewone" aardappelgerechten met gemak achter zich laat. En de topping van gebakken tofublokjes in een kruidige tomatensaus met ketjap manis maakt het nog eens extra lekker!

Wat je van ons krijgt

- 1 netje kruimige aardappels
- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 2 tomaten
- 1 krop andijvie
- 1x blokjes tofu ⁶
- 1 zakje ketjap manis ⁶
- 1 zakje BBQ-saus ^{9,10}
- 1 kuipje grove mosterd ¹⁰
- 1 zakje geraspte jong belegen kaas ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- bloem ¹
- boter ⁷
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- dunschiller
- maatbeker
- aardappelstamper
- zeef of vergiet

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

Allergenen

gluten (1), soja (6), melk (7), selderij (9), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 688kcal, vet 27.6g, koolhydraten 77.8g, eiwit 31.7g



1. Groenten snijden

Breng in een middelgrote kookpan voldoende gezouten water aan de kook voor de **aardappelen**. Schil de **aardappelen** en snijd ze in grove stukken. Pel en halveer de **ui** en snijd in dunne reepjes. Pel en hak de **knoflook** fijn. Snijd de **tomaten** in partjes.



4. Tofu bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el plantaardige olie. Roerbak de **tofu** en de **uien** ca. 5min, tot de **tofu** rondom mooi bruin is en de **uien** zacht zijn.



2. Aardappelen koken

Voeg de **aardappelen** toe aan het kokende water en kook ze in 12-15min beetgaar. Schep ca. **100ml kookwater** uit de pan en giet de **aardappelen** af in een vergiet. Doe ze terug in de pan.



5. Saus maken

Voeg de **knoflook** toe en 1/2tl bloem, bak ca. 1min mee. Voeg dan de **tomaten**, de **ketjap manis**, de **BBQ-saus**, een snuf zout en 50ml water toe. Laat het geheel 5-6min zachtjes koken, tot de **tomaten** gaar zijn en de **saus** ingedikt is. Neem de pan van het vuur.



3. Andijvie snijden

Snijd de **helft van de andijvie** in hapklare stukjes en meng met 1el azijn. De **rest van de andijvie** heb je niet nodig voor dit recept. Dep de **tofublokjes** droog.



6. Stampot afmaken

Stamp de **aardappelen** met de **mosterd**, 1el boter en **50-100ml kookwater** tot een romige puree. Roer de **helft van de kaas** erdoor (of meer als je dat lekker vindt). Meng de **andijvie** erdoor en breng op smaak met zout en peper. Serveer de **stampot** met de **tofu** en de **saus** erover.