



Regenboogbowl met sticky tofu

en een gebakken eitje



20-30min



2 personen

Niet iedereen vindt het even makkelijk om een blok tofu om te toveren tot iets smakelijks, maar in principe hoef je maar rekening te houden met twee dingen: bak je tofu altijd eerst knapperig en zorg daarna voor een fijne marinade om 'm mee af te maken. Hier doen we dat laatste met een zoetpittige hoisinsaus, die een lekker sticky resultaat geeft. Erbij een prachtige bowl met groenten in alle kleuren van de regenboog.

Wat je van ons krijgt

- 200g sushirijst
- 1 wortel
- 2 zakjes sriracha
- 200g rodekoolreepjes
- 50ml hoisinsaus ^{1,6,11}
- 1 minikomkommer
- 10g verse knoflookbieslook
- 1 blok tofu ⁶
- 1 rode paprika
- 2 eieren ³

Wat je thuis nodig hebt

- 2el mayonaise ³
- peper en zout
- 5g suiker
- 30ml plantaardige olie
- 50ml azijn

Kookgerei

- kleine kookpan met deksel
- 2 middelgrote koekenpannen
- maatbeker
- zeef

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

Allergenen

gluten (1), eieren (3), soja (6), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 963kcal, vet 39.7g, koolhydraten 115.7g, eiwit 29.9g



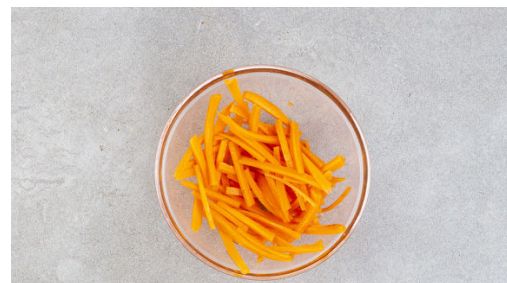
1. Rijst koken

Breng 400ml licht gezouten water aan de kook in een kleine kookpan. Was de **rijst** grondig in een zeef. Voeg toe aan het kokende water en breng opnieuw aan de kook. Draai het vuur helemaal laag, doe een deksel op de pan en kook de **rijst** in 10-12min gaar. Neem de pan van het vuur en laat de **rijst** afgedekt rusten.



4. Tofu bakken

Dep de **tofu** droog en snijd hem in blokjes. Verwijder de kern en snijd de **paprika** in reepjes. Verhit 1el olie in een grote koekenpan op middelhoog vuur en verdeel de **paprika** en **tofu** elk over een helft van de pan. Bestrooi met peper en zout en bak 3-4min. Schep de **paprika** eruit en voeg de **sriracha-hoisinsaus** toe. Bak 2min om de **tofu** met een laagje te bedekken.



2. Wortel inleggen

Schil of schrob de **wortel** en rasp grof. Meng 3el azijn, 1tl suiker, 1/2tl zout, een snuf peper en 3el water en voeg de **wortel** toe. Knead tot de **wortel** iets zachter is en zet de **pickle** opzij tot stap 6.



5. Eieren bakken

Verhit 1el olie in een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur en breek de **eieren** in de pan. Bak ze 2-3min voor een zachte dooier en 4-5min voor een harde dooier. Bestrooi met peper en zout.



3. Groenten voorbereiden

Meng **1 zakje sriracha** met 2el mayonaise en 2-3el water. Meng de **rodekoolreepjes** met de **srirachamayo**. Meng de **rest van de sriracha** met de **hoisinsaus**, 50ml water en 1tl azijn. Snijd de **komkommer** in de lengte door en dan in dunne plakjes. Snijd of knip de **bieslook** in ringetjes.



6. Pickle afgieten

Giet de **wortelpickle** af. Schep in het midden van een kom of diep bord een hoopje **rijst**. Verdeel er de **pickle**, **kool**, **paprika** en **tofu** omheen en leg er een **spiegelei** bovenop. Garneer met de **bieslook** en besprenkel met de **rest van de srirachamayo**.