



Indonesische rijst met tofu en ei

met ketjap manis en pinda's



ca. 30min



2 personen

Gebakken rijst is voor ons het ultieme soul food. Krokant gebakken met knapperige groenten en lekker hartig gekruid. Vandaag voegen we goudbruin gebakken tofu toe, die we eerst op smaak brengen met een heerlijke Indonesische marinade van ketjap manis, limoen en gember. Nog wat pittige chilipeper, roerei en een handje pinda's erover, en eet smakelijk!

Wat je van ons krijgt

- 1 stukje verse gember
- 2 tenen knoflook
- 1 bosui
- 1 rode chilipeper
- 1 onbehandelde limoen
- 150g jasmijnrijst
- 50ml ketjap manis ⁶
- 1 blok tofu ⁶
- 400g Chinese roerbakgroenten
- 2 eieren ³
- 25g gezouten pinda's ⁵

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

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

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

Kooktip

Verwijder de zaadlijsten evt. als je het minder pittig wilt.

Allergenen

eieren (3), pinda's (5), soja (6). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 906kcal, vet 40.7g, koolhydraten 102.8g, eiwit 32.2g



1. Ingrediënten voorbereiden

Breng in een kleine kookpan 300ml licht gezouten water aan de kook. Schil de **gember**, pel de **knoflook** en rasp beide fijn. Snijd de **witte** en **groene** delen van de **bosui** apart van elkaar in dunne, schuine ringen. Snijd de **chilipeper** in de lengte doormidden en dan in flinterdunne reepjes. Halveer de **limoen**, pers **1 helft** uit en snijd de **andere helft** in parten.



4. Tofu en groenten bakken

Verhit een middelgrote koekenpan met 1 el plantaardige olie op middelhoog vuur. Roerbak de **tofu** 3-4min, tot de vrijgekomen vloeistof is verdampt. Schep de **tofu** uit de pan en zet opzij, veeg de pan schoon. Verhit de pan op hoog vuur met 1 el plantaardige olie en bak de **groentemix** 3-4min en breng dan op smaak met **1-2el marinade**, peper en zout.



2. Rijst koken

Was de **rijst** grondig in een zeef. Voeg toe aan het kokende water en breng opnieuw aan de kook. Zet het vuur helemaal laag, leg een deksel op de pan en kook 10-12min tot de **rijst** gaar is en het water opgezogen heeft. Neem de pan van het vuur en laat de **rijst** afgedekt rusten. Roer de **rijst** los met een vork.



5. Ei bakken

Klop de **eieren** los met een flinke snuf zout. Verhit een 2e middelgrote koekenpan met 1 el plantaardige olie op medium tot hoog vuur. Bak de **witte bosui** en de **gember** 1-2min. Roer de **rest van de knoflook** en de **eieren** erdoor, tot het **ei** begint te stollen.



3. Tofu kruiden

Meng de **ketjap manis** met de **helft van de knoflook**, de **helft van de gember**, de **helft van de chilipeper** of meer of minder, het **limoen**sap en 1tl (wittewijn)azijn. Dep de **tofu** droog en snijd in blokjes. Meng de **tofu** met **1-2el marinade**.



6. Rijst meebakken

Voeg de **rijst** en **1-2el marinade** toe en roerbak ca. 2min op medium tot hoog vuur. Hak ondertussen de **pinda's** grof. Verdeel de **gebakken rijst** over borden en top met de **tofu** en de **groenten**. Bestrooi met de **pinda's**, **groene bosui** en besprenkel met de **rest van de marinade**. Geef de **limoenpartjes** erbij.