



Gebakken aubergine Schezuanstijl

met spicy tofu-pindacrumble en jasmijnrijst



30-40min



2 personen

De smaken uit dit recept zijn gebaseerd op de Schezuan-keuken. Deze Chinese provincie staat bekend om haar uitgesproken smaken dankzij het veelvuldig gebruik van knoflook, chilipeper en Schezuan-peper, een pepersoort met een typische limoensmaak. In dit recept gebruik je de smaken van knoflook en chilipeper in een aromatische saus voor over je aubergine. Erbij een spicy tofu-pindacrumble voor de echte finishing touch!

Wat je van ons krijgt

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

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

- wok of grote koekenpan
- grote koekenpan
- zeef
- waterkoker
- 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 730kcal, vet 27.4g, koolhydraten 84.0g, eiwit 31.2g



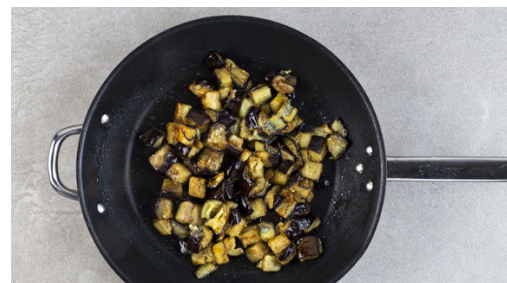
1. Rijst koken

Breng 400ml water in een waterkoker aan de kook. Was de **jasmijnrijst** grondig in een zeef tot het water helder is. Schenk 300ml gekookte water in een kleine kookpan en breng het water opnieuw aan de kook. Voeg de **rijst** met 1/4tl zout toe, leg een deksel op de pan en kook de **rijst** in 10-13min op laag vuur gaar. Neem de pan van het vuur.



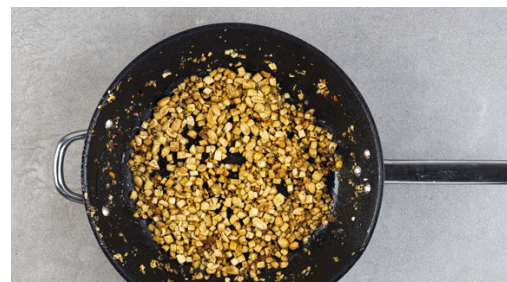
4. Tofu hakken

Snijd de **tofu** in dunne plakken en hak ze 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 **aubergines** in blokjes en hussel ze 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 en bak de **aubergine** in 9-10min rondom goudbruin en net gaar. Schep de **aubergine** uit de pan en leg op een bord opzij tot stap 6.



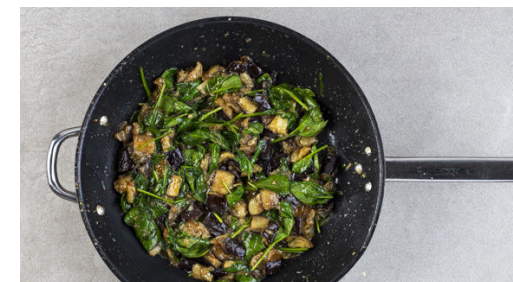
5. Tofucrumble bakken

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



3. Saus mengen

Pel en hak de **knoflook** fijn. Schil en hak de **gember** fijn. Los de **helft van het bouillonpoeder** in de rest van het gekookte water op. Meng de **rest van maizena** met 1-2el koud water en roer het papje met de **ahornsiroop**, de **helft van de sojasaus**, 1el azijn (bij voorkeur rijstwyn- of wittewijnazijn), de **sesamolie** en een snuf peper door de **bouillon**.



6. Groenten afmaken

Verhit 2tl olie in de auberginepan 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. Roer handje voor handje de **spinazie** door de **saus** en kook mee tot de blaadjes zijn geslonken. Serveer de **rijst** met de **groenten** en **tofucrumble**. Bestrooi met **chilipeper**.