

# DINNERLY



## Knapperige tofu op limoenrijst met paksoi en gember-sojasaus



20-30min



2 personen

Tofu is een geweldig alternatief voor vlees. Het wordt dan ook in talloze recepten gebruikt en je ziet het in steeds meer restaurants. Om te laten zien hoe veelzijdig tofu is, hebben onze chefs een heel origineel recept bedacht. De tofu wordt verbrokkeld en extra op smaak gebracht met een rijke gembersaus. Je serveert het met sushi rijst met limoen en knapperige paksoi.

#### WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 blok biologische tofu <sup>3</sup>
- 100ml gemberwoksaus <sup>1,2,3,4</sup>
- 1 onbehandelde limoen
- 150g sushirijst
- 1 stukje verse gember
- 50ml tamari-sojasaus <sup>3</sup>
- 1 paksoi

#### WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 2tl maizena of bloem
- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie

#### KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- kleine kookpan met deksel
- grote koekenpan
- keukenrasp
- citruspers
- maatbeker
- zeef

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

#### ALLERGENEN

Gluten (1), Sesamzaad (2), Soja (3), Zwaveldioxide en Sulfieten (4). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

#### VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 713kcal, vet 24.3g, koolhydraten 104.5g, eiwit 20.7g



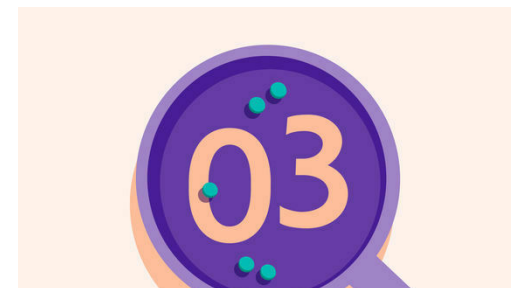
#### 1. Tofu bakken

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Verkruimel de **tofu**, wikkel in een schone theedoek en druk er zoveel mogelijk vocht uit. Meng de **gembersaus** met 1tl maizena (of bloem), 2el plantaardige olie en een snuf peper. Meng dit door de **tofu** en verdeel het geheel over een bakplaat met bakpapier. Bak 13-16min tot de **tofu** knapperig is. Kruid dan met een snufje peper en zout.



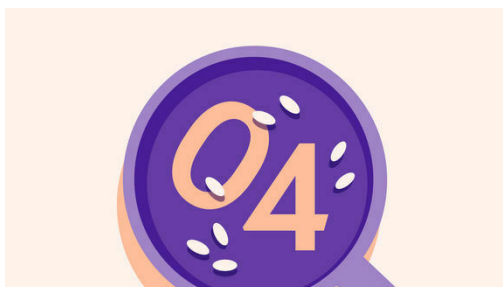
#### 2. Ingrediënten voorbereiden

Pel 1 teen knoflook en hak 'm fijn. Verhit een kleine kookpan op middelhoog vuur met 1el plantaardige olie. Fruit de knoflook ca. 30sec. Voeg 300ml water en een snuf zout toe en breng aan de kook. Rol de **limoen** over het aanrecht terwijl je er flink op drukt – zo komt er meer sap vrij. Rasp de **limoenschil** en halveer de **limoen**. Pers 1 helft uit en snij de **andere helft** in partjes.



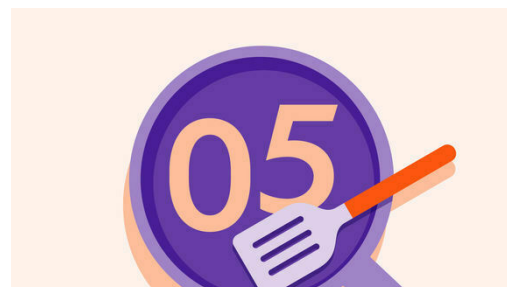
#### 3. Rijst koken

Was de **sushirijst** grondig in een zeef. Was de **rijst** grondig in een zeef. Voeg toe aan het kokende water en breng opnieuw aan de kook. Zet het vuur lager, leg een deksel op de pan en kook 18-20min tot de **rijst** gaar is en het water opgezogen heeft. Neem de pan van het vuur en laat de **rijst** afgedekt rusten. Roer dan 1tl **limoenrasp** en een snuf peper en zout erdoor.



#### 4. Saus maken

Schil de **gember** en rasp of snij zo fijn mogelijk. Maak in een kommetje een **sous** van de **gember**, de **sojasaus**, het **limoensap**, ½tl suiker, 1tl maizena (of bloem) en 50ml water. Snij de harde onderkant van de **paksoi**. Snij het **witte deel** in plakken van ca. 2cm dik en snij de **groene bladeren** in brede repen.



#### 5. Roerbakken en serveren

Verhit een grote koekenpan op hoog vuur met 1el plantaardige olie. Bak de **witte paksoi** ca. 5min. Voeg de **groene paksoi** toe en roerbak tot de blaadjes geslonken zijn. Roer de **sous** erdoor, breng aan de kook en zet het vuur lager. Laat de **sous** 1-2min borrelen en indikken. Verdeel de **limoenrijst**, **paksoi** en **tofu** over de borden en serveer met de **partjes limoen**.



#### 6. Knallende koriander

Koriander past goed bij de Oost-Aziatische keuken. Heb je nog wat verse koriander liggen of een plantje in de vensterbank staan? Hak wat blaadjes grof en strooi voor het serveren over de borden. Als je geen verse hebt, werkt gedroogd korianderblad ook prima – maar pak liever geen korianderpoeder.