



Gebakken aubergine Schezuanstijl

met spicy tofu-pindacrumble en jasmijnrijst



30-40min



2 personen

Szechuan staat bekend als een van de pittigste keukens ter wereld. Een goed Szechuangerecht is zeer pittig, maar wordt niet heter naarmate je meer eet. Zo kun je lekker door blijven eten zonder dat het te heftig wordt. En geen zorgen, onze variant is lang niet zo spicy als het origineel. Hij zit bovendien lekker vol groenten.

Wat je van ons krijgt

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

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 735kcal, vet 27.4g, koolhydraten 84.1g, eiwit 31.9g



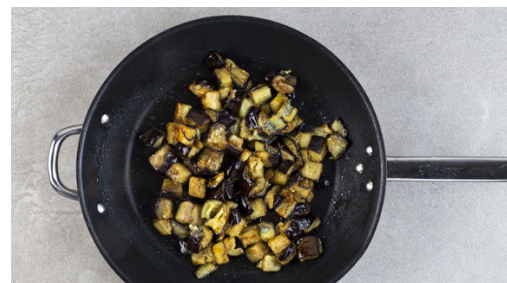
1. Rijst koken

Breng 300ml licht gezouten water in een kleine kookpan aan de kook. Was de **jasmijnrijst** grondig in een zeef en voeg het aan het kokende water toe. Draai het vuur dan laag, leg een deksel op de pan en kook de rijst in 10-12min beetgaar. Neem de pan van het vuur en laat rusten tot stap 6.



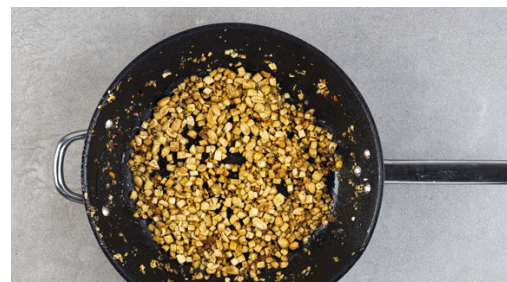
4. Tofu hakken

Dep de **tofu** droog en hak 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 het aardappelzetmeel** en een snuf zout. Verhit 1el olie in een wok of grote koekenpan op middelhoog vuur. Voeg de **aubergine** toe en bak de blokjes in 9-10min net gaar en rondom goudbruin. Schep de **aubergine** uit de pan en leg op een bord opzij tot stap 6.



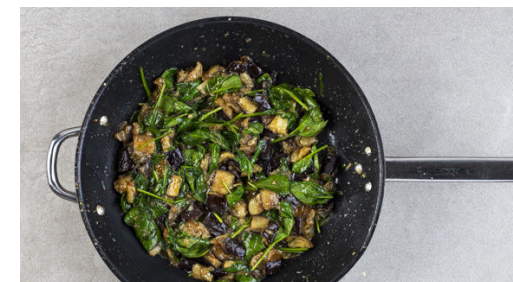
5. Tofucrumble bakken

Verhit 1el olie in een grote koekenpan op middelhoog-hoog vuur. Bak de **helft van de gember**, **helft van de knoflook** en **gehakte 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 100ml heet water op. Meng de **rest van het aardappelzetmeel** met 1-2el koud water. Roer het papje samen met de **ahornsiroop**, **sesamolie**, de **helft van de sojasaus**, 1el azijn (bij voorkeur rijstwij- of wittewijnazijn) en een snuf peper door de **bouillon**.



6. Groenten afmaken

Verhit 2tl olie in de auberginepan op middelhoog vuur 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. Voeg de **spinazie** toe en kook de blaadjes mee tot ze zijn geslonken. Serveer de **rijst** met de **groenten** en **tofucrumble**. Bestrooi met **chilipeper**.