



Romige risoni met gerookte tofu

met sojaroom, truffelolie en spinazie



ca. 25min



2 personen

Is het rijst, is het pasta? Nee, het is pasta in de vorm van rijst. Risoni leent zich goed voor een snelle risotto, omdat het veel sneller gaart dan risottorijst. Dat is precies wat we vandaag maken, met een romige vegan saus van sojaroom en een topping van gerookte tofu.

Wat je van ons krijgt

- 1 ui
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 1 pakje sojaroom ⁶
- 1x gerookte tofu ^{1,6}
- 1 zakje edelgistvlokken
- 200g risoni ¹
- 1x cherrytomaten
- 1x babyspinazie
- 10g verse peterselie
- 1 flesje truffelolie

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- grote koekenpan met deksel
- grote kookpan
- maatbeker

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

Allergenen

gluten (1), soja (6). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 908kcal, vet 44.6g, koolhydraten 90.5g, eiwit 33.6g



1. Ui snijden

Pel en hak de **ui** fijn. Los **2/3e van het bouillonpoeder** op in 700ml heet water en schenk de **sojaroom** erbij.



2. Tofu snijden

Snijd de **tofu** in blokjes van ca. 1cm.



3. Tofu bakken

Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met 1-2el olijfolie. Voeg de **tofu** met **1/2tl edelgistvlokken** en een snuf zout en peper toe en bak 3-4min rondom.



4. Risoni koken

Verhit een grote kookpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie en bak de **ui** en **risoni** ca. 1min. Schenk **300ml bouillon** in de pan en kook al roerend ca. 3min. Voeg nog **150-200ml bouillon** toe en kook tot de **risoni** beetgaar is. Voeg indien nodig **meer bouillon** toe.



5. Spinazie en tomaten garen

Halveer de **cherrytomaten** en doe ze met de **spinazie** in de pan bij de **tofu**. Voeg 1-2el water en de **rest van het bouillonpoeder** toe, doe een deksel op de pan en stook de **groenten** 5-6min. Hak de **peterselie** fijn.



6. Risoni afmaken

Breng de **risoni** op smaak met de **rest van de edelgistvlokken**, de **truffelolie**, 1tl azijn en een snuf zout en peper. Roer de **peterselie** erdoor en serveer de **risoni** met de **tofu** en de **groenten**. Besprenkel met de evt. **overgebleven bouillon**.