

## Tofu ketjap

### Ingrediënten

300 gram tofu  
400 gram sperziebonen  
1 broccoli  
2 lente uitjes  
Peper en zout  
400 gram rijst  
1 bakje gebakken uitjes  
rijst

### Voor de marinade:

6 eetlepels ketjap manis  
2 eetlepels olijfolie  
1 eetlepel citroensap  
1 teentje knoflook  
1 rode peper

### Bereiding

Meng de ketjap met de olijfolie. Hak de rode peper (zonder zaadjes) en de knoflook fijn. Rasp de gember fijn. Voeg dit samen met het citroensap bij de ketjap. Roer even kort. Snijd de tofu in gelijkmatige blokjes van 2 x 2 cm. Leg de tofu in de marinade en laat het even trekken. Hoe langer hoe beter, want des te meer trekken de smaken in de tofu.

Snijd de broccoli in kleine roosjes. Blancheer deze kort in ruim water met zout. Kook de sperziebonen zoals aangegeven op de verpakking.

Verhit wat olie in een pan en voeg de tofublokjes (zonder de marinade, houd deze achter) in de pan. Bak ze rondom aan. Het lekkerste is als de buitenkant een beetje knapperig wordt.

Voeg de sperziebonen en de broccoli toe. Voeg nu ook de achtergebleven marinade toe.

Bak het geheel onder af en toe roeren nog zo'n 10 minuutjes aan. Breng de saus eventueel nog wat verder op smaak met peper en zout.

Garneer de tofu ketjap met wat gebakken uitjes en serveer met rijst.

Onze *inspiratie*: [www.uitpaulineskeuken.nl](http://www.uitpaulineskeuken.nl)  
Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos!

Biologische  
Boerderijwinkel