

# Recept!

## Thaise tofu

### Ingrediënten

1 pakje stevige tofu, in blokjes van 2 cm  
3 lente-uien, fijngesneden  
Olijfolie  
Ketjap manis  
1 eetlepel verse gember, geraspt  
8 eetlepels pindakaas met stukjes  
6 eetlepels geraspte kokos  
Melk  
sesamzaad  
300 gram basmatirijst  
broccoli

### Bereiding

Verhit een flinke scheut olijfolie in een koekenpan. Het vuur middelhoog zetten en de lente-ui 1 minuut bakken. Tofu toevoegen en 4 minuten laten bakken.

Schenk er halverwege de baktijd een beetje ketjap over. Voorzichtig pindakaas en gember erdoor roeren tot het geheel goed gemengd is.

Voeg dan melk toe tot er een soort pindasaus ontstaat. Voeg eventueel meer pindakaas en/of melk toe om de saus dunner of dikker te maken.

Van het vuur halen en de geraspte kokos erdoor mengen en bestrooien met sesamzaad.

Serveer de tofu met de basmatirijst en gekookte broccoli.

### Eet smakelijk!

Onze *inspiratie*: [www.allrecipes.nl](http://www.allrecipes.nl)

Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos!

Biologische  
Boerderijwinkel