



Mapo tofu

Zijdezachte tofu in een pittige Sichuanese saus met gehakt en de kenmerkende tintelende peperkorrels. Vol van smaak en verrassend eenvoudig om te maken.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	15'	4	Wereldkeuken

Ingrediënten

- 500 gr zachte tofu in blokjes
- 250 gr varkensgehakt
- 2 el arachideolie
- 2 el zwartebonensaus of tobanjan (pittige boonpasta)
- 3 teentjes look, fijngesneden
- 2 cm gemberwortel, geraspt
- 3 lente-uitjes in stukjes
- 1 kl Sichuanpeper, gemalen
- 2 el sojasaus

300 ml kippenbouillon

1 el maïzena met wat water

1 kl sesamolie

Bereidingswijze

1. Verhit de olie in een wok en bak het gehakt op hoog vuur rul en lichtbruin, ongeveer 4 minuten.
 2. Voeg de boonpasta, look, gember en het witte deel van de lente-ui toe en bak 1 minuut tot het geurig is.
 3. Giet de sojasaus en de kippenbouillon erbij en breng aan de kook.
 4. Schep de tofublokjes er voorzichtig door en laat 5 minuten zachtjes pruttelen zonder te veel te roeren.
 5. Bind de saus met de aangelengde maïzena tot ze mooi dik is.
 6. Bestrooi met de gemalen Sichuanpeper en het groene deel van de lente-ui, besprenkel met sesamolie en serveer met witte rijst.
-

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)