



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 van 2 cm
- 250 gr varkensgehakt
- 2 el arachideolie
- 2 el doubanjang (pittige boonpasta) of zwartebonensaus
- 3 teentjes knoflook, fijngehakt
- 2 cm verse gemberwortel, geraspt
- 3 lente-uitjes, het witte en groene deel gescheiden, in stukjes
- 1 tl gemalen Sichuanpeper
- 2 el sojasaus

300 ml kippenbouillon
1 el maïzena, aangelengd met 2 el koud water
1 tl sesamolie

Bereidingswijze

1. Verhit de arachideolie in een wok op hoog vuur. Bak het varkensgehakt rul en lichtbruin in ongeveer 4 minuten. Schep het gehakt regelmatig los.
2. Voeg de boonpasta, knoflook, gember en het witte deel van de lente-uitjes toe. Bak alles samen 1 minuut op middelhoog vuur tot de kruiden geurig zijn.
3. Giet de sojasaus en de kippenbouillon erbij en breng het geheel aan de kook.
4. Schep de tofublokjes er voorzichtig door met een spatel en laat 5 minuten zachtjes pruttelen op laag vuur. Roer zo weinig mogelijk om de tofu niet te breken.
5. Roer de aangelengde maïzena opnieuw los en schenk ze al roerend bij de saus. Laat nog 1 minuut sudderen tot de saus mooi gebonden en glanzend is.
6. Bestrooi met de gemalen Sichuanpeper en het groene deel van de lente-uitjes. Besprenkel met sesamolie en serveer onmiddellijk.

Tip

Gebruik zachte of zijdetofu voor de authentieke smeulige textuur. Stevige tofu houdt beter zijn vorm maar geeft een minder traditioneel resultaat. Spoel de tofublokjes voor gebruik even af onder koud water en laat ze uitlekken op keukenpapier.

Lekker met

Gestoomde witte rijst

Dranktip

Een licht gekoelde Chinese bier zoals Tsingtao tempert het pittige van de saus aangenaam.