



Mapo tofu op vegetarische wijze

Zijdezachte tofu in een pittige, hartige saus met gehakte champignons in plaats van vlees. Eiwitrijk en licht, met de typische Sichuan-kick.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	15'	4	Wereldkeuken

Ingrediënten

- 500 g zijdetofu
- 200 g champignons
- 2 el sojasaus
- 1 el tomatenpuree
- 1 tl chilipasta
- 2 teentjes look
- 1 tl gemberpoeder
- 2 lente-uitjes
- 250 ml groentebouillon

1 el maïzena

sesamolie

peper

Bereidingswijze

1. Snijd de tofu voorzichtig in blokjes en laat uitlekken. Hak de champignons fijn.
 2. Bak de champignons in een pan met wat sesamolie 5 min tot al het vocht verdampt is.
 3. Voeg de look, het gemberpoeder, de chilipasta en tomatenpuree toe en bak 1 min.
 4. Giet de bouillon en sojasaus erbij en breng aan de kook.
 5. Schuif de tofublokjes er voorzichtig in en laat 4 min zachtjes trekken.
 6. Meng de maïzena met wat water en bind de saus.
 7. Werk af met gesneden lente-ui en een scheutje sesamolie. Serveer met een kleine portie rijst.
-

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