



Gewokte tofu met Hela Kruiden Ketchup Pinda

Ingrediënten voor 2 Personen

200 g tofu
1 teentje knoflook, geperst
1 tl gehakte gember
1 el sojasaus
2 el water
1 el sesamzaadjes
1 el tamarinde pasta
2 bosuitjes
een handje pistachenoten, gepeld
75 g kroepoek
60 g Hela Kruiden Ketchup Pinda
1 el olie



Vorbereitung

1. Snijd de tofu in blokjes.
 2. Meng de sojasaus, gember, het water, de tamarinde pasta en de knoflook door elkaar tot een marinade. Breng eventueel op smaak met peper en zout.
 3. Leg de tofu in de marinade. Laat de marinade minimaal 2 uur staan zodat de smaken goed in de tofu trekken.
 4. Verhit de olie in de pan. Bak de tofu in de pan totdat deze goudbruin is.
 5. Snijd ondertussen de bosui in ringen.
 6. Garneer de bosui, pistachenootjes en sesamzaadjes over de tofu en serveer met een schaalje Hela Kruiden Ketchup Pinda en kroepoek.
- Smakelijk!