

GESTOOMDE GROENTEN EN TOFU IN STICKY SAUS MET RIJST

4 personen | 25 minuten



Ingrediënten

- 300 g pandanrijst
- ½ Chinese kool
- 350 g bimi
- 150 g paddenstoelenmix (zoals shiitake en koningsoesterzwam)
- 2 tl zonnebloemolie
- 375 g tofu
- 3 bosuïen
- 2 tl geroosterde sesamzaadjes
- zout

Sticky saus

- 2 el ABC Extra Hete Chilisaus (Sambal Extra Pedas)
- 1 el bruine basterdsuiker
- 3 el ABC Zoute Sojasaus (Ketjap Asin)
- stukje gemberwortel (à 1 cm)



ABC EXTRA HETE
CHILISAUS (SAMBAL
EXTRA PEDAS)

Bereiding

- 1** Kook de rijst volgens de instructies op de verpakking.
- 2** Meng voor de sticky saus de **ABC Extra Hete Chilisaus (Sambal Extra Pedas)**, basterdsuiker en 2 eetlepels sojasaus in een kommetje. Schil de gember, hak hem fijn en roer hem door de saus.
- 3** Snijd de Chinese kool in dunne parten: snijd de kool eerst in vieren, halveer vervolgens elk kwart en snijd de stukken dan opnieuw doormidden. Halveer eventueel de bimi, dan is die straks sneller gaar.
- 4** Zet een koekenpan op het vuur, vul hem met een laagje water en zet er een stoommandje in - het water mag de onderkant van het stoommandje niet raken. Breng het water aan de kook. Bekleed de bodem van het stoommandje met bak- of speciaal stoompapier, leg de groenten er in een enkele laag in en doe het deksel erop. Stoom de Chinese kool in 3 minuten gaar en de bimi in 5 minuten.
- 5** Maak de paddenstoelen schoon en snijd grote exemplaren in stukken. Verhit de zonnebloemolie in een wokpan en bak de paddenstoelen 2 minuten.
- 6** Knijp het overtollige vocht uit de tofu en snijd hem in blokjes van 2 x 2 centimeter. Bestrijk de tofublokjes rondom met de sticky saus en bak ze in een koekenpan 4-5 minuten, tot de saus begint te karamelliseren.
- 7** Schep de groenten en de paddenstoelen op een schaal. Druppel de overige sojasaus erover. Leg de tofublokjes op een schaal en geef de overgebleven sticky saus erbij. Snijd de bosuïen in ringetjes en strooi ze over de tofu. Garneer met de sesamzaadjes, breng op smaak met zout en serveer met de rijst.