

TOFUKATSU MET RIJST

4 personen | 35 minuten



Ingrediënten

- 175 g *Obento sushi*rijst
- 4 bosuïen
- 2 teentjes knoflook
- 1 rode chilipeper
- 500 ml zonnebloemolie, plus 2 el
- 2 el *Obento sojasaus*
- 150 g doperwten, uit de diepvries
- 125 g *Obento tempura beslag*
- 30 g **Obento panko broodkruimels**
- 375 g tofu
- blaadjes van 2 takjes koriander
- blaadjes van 2 takjes basilicum
- zout

Ingelegde wortel

- 3 bospenen
- 2 el *Obento rijst*wijnazijn
- 1 el kristalsuiker



**OBENTO PANKO
BROODKRUIMELS**

Bereiding

- 1** Kook de rijst volgens de instructies op de verpakking. Laat hem vervolgens volledig afkoelen.
- 2** Maak de bospenen schoon en snijd ze met een mandoline julienne. Roer de rijstwijnazijn en suiker in een kommetje door elkaar. Schep om met de wortel en laat 10 minuten marineren.
- 3** Snijd 2 bosuïen in ringetjes. Pel de knoflook, verwijder eventueel de zaadjes en zaadlijsten uit de chilipeper en hak beide fijn. Verhit een wokpan op hoog vuur, voeg 2 eetlepels olie toe en bak de bosui, knoflook en chilipeper 1-2 minuten. Voeg de rijst toe, schenk de sojasaus erbij en bak onder regelmatig omscheppen 8-9 minuten - het is lekker als de rijst af en toe een beetje aanbakt en knapperig wordt. Voeg de doperwten toe en schep ze 2-3 minuten door de rijst, tot ze warm zijn.
- 4** Meng het tempurabeslag met 180 milliliter water. Zet een bord met de **Obento panko broodkruimels** klaar. Knijp het overtollige vocht uit de tofu. Wentel hem dan eerst in zijn geheel door de tempuramix en vervolgens door de panko.
- 5** Schenk de olie in een wokpan; zorg dat er een laagje van ten minste 2 centimeter in de pan staat. Verhit de olie en test met een paar kruimels panko of hij heet genoeg is: de panko moet direct gaan 'dansen'. Bak de tofu 2-3 minuten aan beide kanten, tot de panko mooi goudbruin is. Haal de tofu uit de pan en laat hem uitlekken op keukenpapier.
- 6** Snijd de laatste 2 bosuïen in ringetjes en hak de koriander- en basilicumblaadjes grof. Snijd de tofu in plakken van ½ centimeter dik en serveer ze met de gebakken rijst. Geef de ingelegde wortel erbij, garneer het gerecht met de verse kruiden en bosui, en breng eventueel op smaak met zout.