Hoofdgerechten / Schotland

parelgerst met stevige tofu en zoete aardappel · Schotland

Een complete graanmaaltijd met stevige tofu en zoete aardappel, afgewerkt met de herkenbare smaakmakers van deze Schotland-variatie.

Tijd 50 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 150 g ui
- ☐ 280 g parelgerst
- ☐ 500 g zoete aardappel
- ☐ 10 g bieslook
- ☐ zout en peper naar smaak
- ☐ 30 ml neutrale bakolie
- ☐ 500 g stevige tofu
- ☐ 15 g graanmosterd
- ☐ 2 g gedroogde tijm

Zo maak je het.

01 Kook de parelgerst volgens de verpakking in ruim water gaar en laat goed uitlekken.

02 Maak de zoete aardappel schoon en snijd in kleine, gelijkmatige stukken. Snipper de ui.

03 Verhit de olie en fruit de ui vijf minuten. Voeg de zoete aardappel toe en bak enkele minuten mee. Voeg een scheut water toe en laat 15 minuten afgedekt garen.

04 Snijd de stevige tofu in blokjes en bak ze acht tot tien minuten, tot ze goudbruin en goed heet zijn.

05 Meng de gare granen met de groenten en het gare hoofdingrediënt. Voeg graanmosterd, bieslook, gedroogde tijm toe, roer rustig door en proef voor het serveren.

AI-uitgewerkt, niet in een keuken getest.

Recept & herkomst DVS Recipe Studio / DVS Recipe Studio · AI-developed variation / CC0 1.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC0 1.0
recipes.dvs-services.be / studio-gb-sct-04-18-7b856cf