Hoofdgerechten / Indonesië

jasmijnrijst met stevige tofu en taugé · Indonesië

Een complete graanmaaltijd met stevige tofu en taugé, afgewerkt met de herkenbare smaakmakers van deze Indonesië-variatie.

Tijd 40 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 150 g ui
- ☐ 280 g jasmijnrijst
- ☐ 500 g taugé
- ☐ 10 g fijn geraspte verse gember
- ☐ zout en peper naar smaak
- ☐ 30 ml neutrale bakolie
- ☐ 500 g stevige tofu
- ☐ 25 ml ketjap manis
- ☐ 2 g gemalen korianderzaad

Zo maak je het.

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

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

03 Verhit de olie en fruit de ui vijf minuten. Voeg de taugé toe en bak enkele minuten mee. Voeg een scheut water toe en laat 5 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 ketjap manis, fijn geraspte verse gember, gemalen korianderzaad 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-id-04-09-7a242da