

Ingrediënten voor 4 personen

- 1 blok tofu - Ketjap Manis - Sambal (naar smaak) - 1 rode ui, heel fijn gesnipperd - 3 tenen knoflook, geperst/fijn gesneden - zout - 1tl Djahe (gemalen gemberwortel) - 1tl koenjit (gemalen kurkuma) - zonnebloemolie - 3/4 pot pindakaas

Tijd: > 1 uur
Keuken: Vegetarisch
Smaak: Pittig
Gang: Bijgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Tofu Saté

Lekkere Tofu Saté. Dit recept is al snel een favoriet. Het is lekker, kruidig en goed comfortfood. Precies zoals saté hoort te zijn, alleen is dit de vegetarische variant!

Hulpmiddelen

- 8 satéstokjes in water geweekt.

Bereidingswijze

1. Bereid de tofu voor. 2. Maak een marinade van een flinke scheut Ketjap Manis, sambal (zelf bepalen hoe pittig je het hebben wilt), de knoflook, fijn gesnipperde ui, djahe, koenjit en wat zout. Roer goed door elkaar. 3. Pak de tofu erbij en snijd hem in gelijke blokjes, je kan zelf bepalen hoe groot je het wilt hebben. Ik heb het vrij grof gehouden. 4. Meng de tofu met de marinade, dek af en zet in de koelkast. Laat minimaal 1 uur marineren. 5. Haal na 1 uur de tofu uit de koelkast, pak de geweekte satéstokjes erbij en rijg zoveel tofu aan een stokje als je zelf wilt. 6. Verhit wat zonnebloemolie in een koekenpan, laat goed warm worden en bak de tofu saté mooi knapperig. En dan ook even snel het recept voor de pindasaus; 1. Schep 4 eetlepels van de marinade in een steelpannetje. 2. Voeg 3/4 pot pindakaas toe. 3. Schenk er een beetje water bij en zet op laag vuur. 4. Roer door tot je een mooie pindasaus hebt. Je kan ervoor kiezen om in plaats van water een beetje melk te gebruiken, met water schift de bedoeling stukken makkelijker en moet je veel beter opletten dan met melk. Mocht je de pindasaus met water gemaakt hebben en enigszins geschift zijn, voeg dan een scheut melk toe en warm op laag vuur, onder voortdurend roeren goed door.

Serveertips

Lekker met o.a. frietjes, nasi, bami, kousenband en taugé, wit brood, etc.

