

Ingrediënten voor 4 personen

800 g tofu, in 8 rechthoekige  
dikke plakken gesneden en in  
water geblancheerd en uitgelekt.  
marinade 1 rode peper, fijn 2  
lente-uitjes, fijn 3 cm verse  
gember, fijn 2 teentjes knoflook,  
fijn 1 takje verse tijm, fijn  
mespunt piment mespunt  
geraspte nootmuskaat mespunt  
laurierbladpoeder 1 t bruine  
suiker 2 e ketjap manis 1 e  
limoensap 2 t geraspt limoenschil  
2 e olijfolie zout zwarte peper

**Tijd:** > 1 uur  
**Keuken:** Vegetarisch  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Ja

## Tofu Marinade Voor op BBQ of Grill

Volledig veganistisch. Lekker met aardappelpuree en ovengebakken paprika.

<http://www.smulweb.nl/recepten/1431883/Paprika-met-groene-kruiden-uit-oven>

### Bereidingswijze

1. Maak van marinade een pasta in de keukenmachine. 2. Marineer plakken tofu voor 1-2 uur. 3. Rooster plakken tofu op bbq tot mooi krokant van kleur.

