

Ingrediënten voor 12 personen

1 blik met blokjes varkensvlees 2  
blokjes tofu ca. 5x5cm wat  
bieslook en knoflook Saus 1 1/2  
theelepel sojasaus 1/2 theelepel  
zout 1/4 kopje water snufje peper

**Tijd:** 20-30 min.  
**Keuken:** Chinees  
**Smaak:** Pittig  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Tofu Met Varkensvlees

Geheel China

### Bereidingswijze

1) Haal het vlees uit het blik. 1) Haal het vlees uit het blik. 2) Snij de tofu in dobbelsteentjes. 1) Haal het vlees uit het blik. 2) Snij de tofu in dobbelsteentjes 3) Verhit 1 eetlepel olie in een wok en fruit de knoflook. Voeg het vlees toe en bak eventjes. 1) Haal het vlees uit het blik. 2) Snij de tofu in dobbelsteentjes 3) Verhit 1 eetlepel olie in een wok en fruit de knoflook. Voeg het vlees toe en bak eventjes. 4) Voeg de tofu toe en de saus en laat op laag gas sudderen. Voeg de bieslook toe wanneer het weer kookt en roer goed. Klaar om te serveren. 4) Voeg de tofu toe en de saus en laat op laag gas sudderen. Voeg de bieslook toe wanneer het weer kookt en roer goed. Klaar om te serveren. 3) Verhit 1 eetlepel olie in een wok en fruit de knoflook. Voeg het vlees toe en bak eventjes. 4) Voeg de tofu toe en de saus en laat op laag gas sudderen. Voeg de bieslook toe wanneer het weer kookt en roer goed. Klaar om te serveren. 2) Snij de tofu in dobbelsteentjes 3) Verhit 1 eetlepel olie in een wok en fruit de knoflook. Voeg het vlees toe en bak eventjes. 4) Voeg de tofu toe en de saus en laat op laag gas sudderen. Voeg de bieslook toe wanneer het weer kookt en roer goed. Klaar om te serveren.