Tofu steak met paddenstoelen, paksoi en ketjapsaus



Ingrediënten

4

- 500 g tofu
- 250 g kastanjechampignons
- 1 paksoi
- 250 g boontjes
- 1 wortel
- 1 rode ui
- 100 g taugé
- 50 g pinda's
- ½ bosje groene asperges
- 20 g Bresc Knoflook gehakt
- 20 g Bresc WOKgember
- 10 g Bresc WOKpeper
- 1 dl ketjap
- 1 dl chilisaus
- emping (notenchip)

Gebruikte Bresc producten



Gember & limoen WOK 450g



Groene & rode peper WOK 450g

Bereidingswijze

Snijd vier plakken van de tofu en bak ze goudbruin in olie. Houd ze apart. Snijd de ui in halve ringen en halveer de boontjes. Maak de wortel schoon en snijd in plakken. Snijd de champignons in plakken en snijd de groene asperges in chinoise. Bak alles goed door in een hete pan en voeg de peper, gember en knoflook toe. Blus af met de chilisaus en ketjap en kook even door. Verwarm de tofu even in de oven. Serveer op de groenten met wat emping.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000