

Sajoer boontjes tofu

Ingrediënten

500 gr gebroken sperziebonen
540 gr tofu roerbakreepjes, pittig gekruid
4 eetlepels olie
200 ml kokosmelk
200 gr boemboe voor sajoerboontjes
4 tomaten
275 gr notenrijst

Bereidingswijze

De tomaten in blokjes snijden.

Een pan water opzetten.

Zodra het aan de kook is de notenrijst toevoegen.

Weer aan de kook brengen en 8 minuten laten koken.

Afgieten. Laat de rijst met de deksel op de pan nu 16 minuten staan.

In een pan met ruim water en zout sperziebonen 5 min. koken.

De tofu droogdeppen. In een wok de olie verhitten en de tofu rondom bruinbakken.

De sperziebonen 4 min. laten meebakken. De kokosmelk, boemboe voor sajoer, de tomaatblokjes erdoor roeren.

Het geheel 7 min. zachtjes laten sudderen.

De rijst nog even doorscheppen en alles opdienen.

Bijzonderheden

Als voorgerecht: een heerlijke ossestaartsoep.

Serveren met een lekker fris glas Undurraga rose.

Als nagerecht: Tiramisu, dessert al mascarpone en/of blokjes oude kaas.

Daarna maakt een kopje koffie het geheel helemaal af.