



Knapperige gember tofu met spinazie

2 PERSONEN

 80 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  250 g tofu (van blok)
-  1 el sesamzaad
-  150 g basmatirijst
-  2 el zonnebloemolie
-  1 teentje knoflook (in plakjes)
-  300 g spinazie (panklaar)

voor de marinade

-  1 cm verse gember (geschild, geraspt)
-  1 el sojasaus
-  ½ el limoensap
-  ½ tl honing
-  ½ tl sesamolie

ZO MAAK JE HET

1. Maak de marinade door alle ingrediënten samen te voegen en goed te roeren.
2. Marineer de tofublokjes minimaal 1 uur in deze saus.
3. Verwarm de oven voor op 160°C.
4. Rooster het sesamzaad in een droge, hete koekenpan en houd apart.
5. Kook de rijst.
6. Verhit 1 el olie in een koekenpan en roerbak hierin de tofu op middelhoge stand in een paar minuten knapperig.
7. Schep in een ovenschaal en zet in de warme oven.
8. Verhit de rest van de olie met de knoflook in dezelfde koekenpan op middelhoge stand, tot de knoflook licht bruist maar nog niet is verkleurd.
9. Roerbak hierin de spinazie 1 minuut tot deze net geslonken is.
10. Breng op smaak met zout en peper en schep direct op borden.
11. Verdeel de tofu erover en bestrooi met de sesam. Serveer met de rijst.

BRON: [boodschappen.nl](https://www.boodschappen.nl)

