



Rijstsalade met tofu en pindadressing

2 PERSONEN

 25 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  100 g basmatirijst of rijst
-  1 el pindakaas met stukjes noot
-  ½ teentje knoflook (geperst)
-  1 el sambal manis
-  ½ el ketjap
-  1 kleine sjalot (gesnipperd)
-  ½ stengel citroengras (fijngehakt)
-  1 el Japanse rijstazijn of witte wijnazijn
-  50 ml kokosmelk
-  1 el zonnebloemolie
-  100 g tofu (in reepjes)
-  75 g sperziebonen (afgehaald)
-  50 g taugé
-  50 g spitskool (dun gesneden)
-  ¼ komkommer (in plakjes)
-  3 el gebakken uitjes
-  1 lente-/bosui (in ringen)

ZO MAAK JE HET

1. Kook de rijst en laat iets afkoelen.
2. Verhit intussen de pindakaas met de knoflook, de helft van de sambal, ketjap, sjalot, de helft van het citroengras, azijn en kokosmelk.
3. Voeg eventueel een scheutje water toe om de saus te verdunnen.
4. Laat afkoelen.
5. Verhit de olie in een koekenpan en bak hierin tofu aan beide kanten in circa 7 minuten goudbruin.
6. Voeg de rest van de sambal en citroengras toe en bak nog circa 2 minuten verder.
7. Kook de sperziebonen beetgaar.
8. Blancheer de taugé 20 seconden in het kookwater van de sperziebonen.
9. Giet af en meng met de rijst, spitskool en komkommer.
10. Verdeel de tofu erover.
11. Giet de dressing erover en bestrooi met de gebakken uitjes en bosui.

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

