



Gebakken peultjes met tahu - Kacang polong salju goreng dengan tahu

2 personen

⌚ 35 + 60 minuten

Dit heb je nodig:

voor de zoet-zure ananas

- 🍴 200 ml witte wijnazijn
- 🍴 4 volle el basterdsuiker wit
- 🍴 ½ ananas
- 🍴 1 rode ui klein, in reepjes of halve ringen
- 🍴 1½ tl laos
- 🍴 8 kruidnagels
- 🍴 1 tl peperkorrels zwart

voor de tahu en peultjes

- 🍴 200 g tahu
- 🍴 1½ el ketjap asin
- 🍴 ¼ ui grof gesneden
- 🍴 ½ teen knoflook geplet
- 🍴 ½ tl sambal oelek + extra
- 🍴 ½ tl laos
- 🍴 ½ tl gula jawa of donkere basterdsuiker
- 🍴 2 el zonnebloemolie
- 🍴 150 g peultjes
- 🍴 15 g santen in stukjes
- 🍴 125 g mihoen
- 🍴 2 el pinda's gezout, grof gehakt

voor erbij

- 🍴 cassave kroepoek

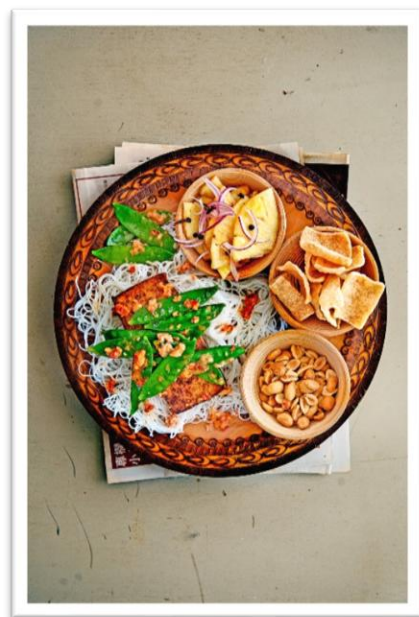
Materiaal: vijzel (tjobek) of keukenmachine, 2-3 schone potten (± 400 ml inhoud)

Zo maak je het:

1. Begin met het zoetzuur van ananas (dit kan een avond van tevoren).
2. Breng de wijnazijn met de suiker aan de kook en laat de suiker oplossen.
3. Proef of de azijn niet te zuur is, voeg dan evt. nog wat suiker toe en laat oplossen.
4. Halveer de ananas over de lengte, snijd de harde kern en de schil met de ogen weg.
5. Snijd de kwarten in plakjes en verdeel ze met de ui, laos, kruidnagels en peper over 2-3 schone potten (± 400 ml inhoud).
6. Schenk er de warme azijn over en laat afkoelen.
7. Zet de ananas liefst nog enkele uren in de koelkast of op een koele plek om te marineren.
8. Laat de tahu uitlekken en snijd in plakken van 1-1½ cm dikte.
9. Dep de tahu droog met keukenpapier.
10. Marineer de tofu in de ketjap.
11. Pureer voor de pasta de ui met de knoflook, sambal, laos en gula jawa in de keukenmachine tot een gladde pasta, of wrijf het in een vijzel fijn.
12. Verhit in een hapjespan 1 el olie en bak hierin de pasta 1-2 minuten
13. Schep de peultjes erdoor en bak 1 minuut mee.
14. Voeg de santen en een scheutje water toe en smoor de peultjes in 5 minuten tot knapperig gaar.
15. Voeg evt. extra sambal naar smaak toe.
16. Bereid de mihoen volgens de beschrijving op het pak en houd warm.
17. Verhit in een koekenpan de laatste 1 el olie.
18. Bak de tofuplakken in 3 minuten per kant bruin.
19. Verdeel de mihoen met de tahu en de sambal goreng peultjes over de borden.
20. Bestrooi met de pinda's en serveer met de cassave kroepoek.

TIP: De zoetzure ananas wordt extra lekker als je het de avond van tevoren maakt. Het sap mengt dan nog beter met de zoetzure siroop. Bewaar de ananas in de koelkast. Geen zin in vega? Vervang de tofu dan bijv. door gekookte garnalen. Warm de garnalen de laatste 1-2 minuten met de peultjes mee.

BRON: deliciousmagazine.nl



Selamat makan