

Gebakken rijst met tofu en teriyakiglazuur

totale tijd **25 min.** 15 min. voorbereidingstijd 10 min. kooktijd

INGREDIËNTEN

10 porties

Voor het gerecht:

- 100 ml** plantaardige olie, om te bakken
- 600 g** tofu, in blokjes gesneden
- 300 g** sjalotten, fijngesneden
- 300 g** wortelen, in dunne reepjes gesneden
- 600 g** edamame, geblancheerd
- 600 g** spinazie, hele bladeren
- 1,8 kg** basmatirijst, gekookt
- 500 ml** Kikkoman Teriyaki Glaze

Voor garnering:

- 20 g** chilipeper, naar smaak
- 50 g** erwtscheuten
- 50 g** knapperig gebakken uien
- 50 g** geroosterde sesamzaadjes

VOORBEREIDING

Stap 1

Verhit een wok met olie en bak de tofu 3-4 minuten tot hij goudbruin en knapperig is.

Stap 2

Voeg de sjalotten en wortelen toe en roerbak ongeveer 3 minuten tot ze zacht en licht geroosterd zijn. Voeg de edamame en spinazie toe en bak tot de spinazieblaadjes slap worden.

Stap 3

Voeg de rijst toe en bak 3-4 minuten. Voeg de Kikkoman Teriyaki Glaze toe en meng goed met de rijst tot alles gelijkmatig bedekt is.

Stap 4

Serveer de rijst op borden en garneer met de chilipeper, erwtscheuten, knapperig gebakken uien en sesamzaadjes.