KIKKOMAN

Mapo tofu met pittig rundvlees en chili-crisp

totale tijd **30 min.** **15 min.** voorbereidingstijd **15 min.** kooktijd

Voedingswaarde (per portie):
1.604 kJ / 384 kcal

Vetten: **21,8 g** Eiwitten: **31,8 g**
Koolhydraten: **14,3 g**

INGREDIËNTEN

4 porties

Voor de crisp:

2 tl	chilivlokken
1 el	sultanarozijnen (of rozijnen, cranberries)
1 el	gehakte pinda's
1 el	zonnebloempitten
3 tl	Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus

Voor de mapo tofu:

400 g	stevige tofu
1 bos(je)	lente-uitjes
1	rode peper
1	teentje knoflook
2 el	Kikkoman Geroosterde Sesamolie
400 g	rundergehakt
400 ml	vleesbouillon
2 el	chilibonensaus (Toban Djan)
4 el	Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus
1 tl	bruine suiker
	Gemalen (Szechuan) peper
1 el	maïzena

VOORBEREIDING

Stap 1

Voor de crisp:

2 tl chilivlokken - **1 el** sultanarozijnen (of rozijnen, veenbessen) - **1 el** gehakte pinda's - **1 el** zonnebloempitten - **3 tl** Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus

Rooster de chilivlokken, sultana's, pinda's en zaden in een grote pan. Breng op smaak met de Kikkoman Sojasaus en haal uit de pan.

Stap 2

Voor de mapo tofu:

400 g stevige tofu - **1 bos(je)** lente-uitjes - **1** rode peper - **1** teentje knoflook - **2 el** Kikkoman Geroosterde Sesamolie - **400 g** rundergehakt

Snijd de tofu in blokjes van 2 cm. Snijd de lente-uitjes diagonaal in plakjes. Snijd de rode peper in blokjes. Snijd de knoflook fijn. Verhit de Kikkoman Sesamolie in een pan of wok, voeg het gehakt, de helft van de lente-uitjes, rode peper en knoflook toe en bak goed aan.

Stap 3

400 ml vleesbouillon - **2 el** chilibonensaus (Toban Djan) - **4 el** Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus - **1 tl** bruine suiker - Gemalen (Szechuan) peper

Voeg de bouillon en chilibonenpasta toe en meng goed. Voeg de tofublokjes toe en roer voorzichtig om te voorkomen dat ze breken. Breng op smaak met de Kikkoman Sojasaus, suiker en peper en laat ongeveer 5 minuten sudderen.

Stap 4

1 el maïzena

Meng de maïzena met 2 el koud water en roer dit door de saus om in te dikken tot de ingrediënten een glanzend laagje hebben. Garneer het gerecht met de knapperige en overgebleven lente-uitjes. Serveer met jasmijnrijst.