KIKKOMAN

Oosterse ‘lasagne’

INGREDIËNTEN

4 porties

Deeg

	wontonvellen (2 pakjes)

Vulling

2	aubergines
1	paprika
4	witte uien
1	blok tofu (firm)
1	rode peper
1	stronkje gember
1	sinaasappel
1	limoen
3 tl	Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus
3 el	honing
	peper en zout naar smaak

Saus

250 ml	kokoscrème
0,5	rode peper
1	citroengras of 3 citroenbladen
1	stronkje gember
1	sinaasappel
	peper en zout naar smaak
2 el	Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus

Bovenkant

1	rode paprika
2 tl	sesamzaadjes

VOORBEREIDING

Stap 1

Snijd de uien in dunne halve ringen, rasp de gember (circa 1 eetl.) en snijd de knoflook en de rode peper fijn. Bak deze ingrediënten circa 5 a 10 minuten tot de uitjes een beetje gaan glazen. Voeg de honing, samen met het vocht van een sinaasappel en een kleine theelepel geraspte sinaasappelschil toe. Blijf goed roeren tussendoor en zet het vuur wat lager. Het duurt ongeveer 20/30 minuten tot de uitjes zacht en plakkerig worden. Ga ondertussen verder met de ratatouille.

Stap 2

Snij de knoflook fijn en snijd de rode peper, paprika en aubergine in kleine blokjes. Voor het maken van de marinade meng je een flinke theel. honing met twee theel. natuurlijk gebrouwen sojasaus. Knijp vervolgens een sinaasappel uit (1 eetl.) en rasp de limoenschil over het mengsel. Voeg het mengsel toe aan de groentes en roer het goed door elkaar. Laat het nu even intrekken. Bak de groentes voor ongeveer 5 a 10 minuten op een middelmatig vuur.

Stap 3

Voor het maken van de saus snijd je de knoflook en de rode peper fijn en rasp je de gember (1 grote theel). Bak deze ingrediënten samen met de citroengras voor circa 2 minuten. Voeg vervolgens de kokoscrème, twee eetlepels natuurlijk gebrouwen sojasaus en het sap van een sinaasappel toe en laat het geheel ruim 15 minuten zacht koken totdat de saus een beetje inkookt. Let er goed op dat het geheel niet aanbrandt.

Stap 4

Snijd de tofu in hele dunne plakken en breng op smaak met peper en natuurlijk gebrouwen sojasaus.

Stap 5

Het is nu tijd om alles bij elkaar te voegen. Het liefst in kookringen of anders kan het gerecht ook in een ovenschaal bereid worden. Zorg dat de oven is voorverwarmd op ongeveer 180°C. Vet de ovenschaal in en smeer de onderkant in met een klein laagje kokossaus, een laag wontonvellen, ratatouille en uitjes, saus, wontonvellen en ga door tot de schaal gevuld is. Bepaal zelf wanneer je de laag tofu toevoegt. Rond af met een laag wontonvellen, een dun laagje saus en garneer de bovenkant met een schijfje paprika en sesamzaadjes. Zet het gerecht in de oven voor ongeveer een half uur.