



GEBAKKEN TOFU MET SINAASAPPELSAUS

NODIG:

1 BLOK TOFOE

2 SINAASAPPELS

1 EETLEPEL GESCHAAFDE AMANDELEN

½ THEELEPEL MAIZENA

BEETJE WATER/PEPER/ZOUT

1 EETLEPEL VERSE GEKNIPTE DILLE

BEREIDINGSWIJZE

- 1. DEP DE TOFOE DROOG EN SNIJ HET BLOK IN 8 STUKKEN.**
- 2. DOE DEZE IN EEN GROTE KOEKENPAN**
- 3. WOKOLIE OF IETS DERGELIJK ERIN EN BAKKEN**
- 4. GEDURENDE MINIMAAL 15 A 20 MINUTEN**
- 5. REGELMATIG OMDRAAIEN, TOT DE STUKJES STEVIG ZIJN**

ONDERTUSSEN:

- 1. BOEN EEN SINAASAPPEL GOED SCHOON**
- 2. RASP DE SCHIL VAN EEN SINAASAPPEL**
- 3. IN EEN KLEIN PANNETJE DOEN**
- 4. PERS DE BEIDE SINAASAPPELS UIT EN HET SAP OOK IN DIT PANNETJE**
- 5. WARM MAKEN**
- 6. ONDERTUSSEN DE MAIZENA IN EEN EIERDOPJE AANLENGEN MET 2 THEELEPELS WATER**
- 7. ALS DE SINAASAPPEL WARM IS, DOE JE DE MAIZENA ERBIJ**
- 8. DAN WORDT HET EEN DIKKE SAUS**
- 9. AMANDELEN ERBIJ EN ROEREN**

AFMAKEN:

- 10. GIET OVER DE GEBAKKEN TOFOE..**
- 11. WAANZINNIG LEKKER !!, EET SMAKELIJK !**