



## **GEGRILDE TOFOE**

### **GEGRILDE SESAMTOFOE MET SATESAUS EN BROCCOLI**

#### **NODIG:**

**500 GR TOFOE**

**4 EETLEPELS SOJASAU**

**2 EETLEPELS SESAMOLIE**

**2 EETLEPELS SESAMZAAD**

**BEETJE VERSE KORIANDER (EVENTUEEL)**

**SATESAUS: \* 4 EETLEPELS PINDAKAAS \* 400 ML KOKOSMELK \* BEETJE SAMBAL \* BEETJE FIJNGESNIJPERDE VERSE GEMBER**

**350 GR BROCCOLI IN ROOSJES**

#### **BEREIDEN**

- 1. TOFU DROOGDEPPEN EN IN REEPJES SNIJDEN VAN CA ½ CM DIK. LEG DIE NAAST ELKAAR OP EEN SCHAAL EN SCHENK ER DE SOJASAU OVER. AAN ALLE KANTEN MOETEN DE REEPJES BEDEKT ZIJN.**
- 2. SESAMOLIE VERHITTEN IN EEN GRILLPAN, EN LEG DE REEPJES TOFOE NAAST ELKAAR..**
- 3. MET SESAMZAAD AAN BEIDE KANTEN BEDEKKEN**
- 4. GRIL DE TOFU GEDURENDE 10 MINUTEN, TOT HIJ KNAPPERIG BRUIN IS. DAN DE ANDERE KANT OOK GRILLEN.**
- 5. MAAK DE VERSE SATESAUS. GEWOON ALLES MENGEN , WARM HOUDEN (NIET KOKEN !), EN LATEN STAAN**
- 6. KOOK DE BROCCOLI IN 10 MINUTEN**
- 7. LEG OP EEN BORD DE TOFU,**
- 8. DE GEKOOKTE BROCCOLI**
- 9. EN EEN KLEIN KOMMETJE MET DE LEKKERE VERSE SATESAUS**
- 10. SNIPPER ER WAT VERS GEKNIPTE KORIANDER OVERHEEN**
- 11. EET SMAKELIJK !**