



Roti met pittige scrambled tofu

met limoen-sperziebonen

Scrambled tofu is een heerlijk en makkelijk gerecht dat je eigenlijk in je vaste repertoire moet opnoemen. Vandaag met een kruidige stoof van groente en erbij knapperige sperziebonen met limoen en een paar heerlijke stukken roti pannenkoek.

20 min | 614 kcal

*Help ons papier, Co2 en kosten
te sparen door je recepten te
bekijken via onze mobiele
website*



ekomenu
VOEL JE LEKKER

BIOLOGISCHE INGREDIËNTEN

		1P	2P	3P	4P
Tofu naturel	<i>g</i>	100	200	250	400
Aardappels (vastkokend)	<i>g</i>	150	300	450	600
Courgette	<i>st</i>	0.5	1	1	2
Trostomaten	<i>g</i>	100	200	400	400
Gember	<i>tl</i>	1	2	3	4
Sperziebonen	<i>g</i>	75	150	300	300
Garam Masala	<i>tl</i>	1	2	3	4
Limoen	<i>st</i>	0.25	0.5	1	1
Roti pannenkoek	<i>st</i>	0.5	1	2	2
<i>zelf toevoegen:</i>					
Bouillon	<i>ml</i>	100	200	300	400
Olie	<i>el</i>	1	2	3	4
Ketjap manis	<i>el</i>	1	2	3	4
Sambal	<i>tl</i>	1	2	3	4
Gemalen komijn	<i>tl</i>	0.5	1	1.5	2

**Bij biologische teelt is er meer diversiteit in gewicht van de geleverde groenten. Om verspilling te voorkomen passen we bij het inpakken soms de hoeveelheden aan. De garantie is 200-250 gram groenten per persoon.*



Deel je gerecht online met #ekomenu

BEREIDINGSWIJZE

1. Leg de tofu in een zeef en druk al het vocht eruit met een theedoek. Was of schil de aardappel en snijd in kleine blokjes. Was de courgette en tomaten en snijd in blokjes. Schil de gember en snijd klein. Bereid de bouillon.
2. Verwarm de olie in een ruime bakpan en bak de tofu op een hoog vuur rul in 3-4 minuten. Maak op smaak met ketjap en sambal. Schep de tofu uit de pan en houd apart.
3. Gebruik dezelfde pan en bak de aardappel, gember, courgette en tomaten 2-3 minuten op een hoog vuur. Schenk de bouillon erbij en breng op smaak met de garam masala, zout en peper. Laat 10-12 minuten zachtjes pruttelen totdat de aardappels gaar zijn.
4. Dop de sperziebonen. Breng een steelpan met water aan de kook en blancheer de sperziebonen 2-3 minuten. Giet het water af en rasp de limoenschil erover en pers het sap erboven uit. Breng op smaak met komijn en eventueel een klein beetje ketjap.
5. Warm de roti pannenkoek in een droge bakpan, snijd of scheur in stukken en serveer samen met de groente, scrambled tofu en de limoen-sperziebonen.

Tip: Voor meer snelheid en minder pannen: kook de sperziebonen mee met de tomaten en courgette.

Biologisch



info@ekomenu.nl
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze nieuwsbrief

