



250 gram  
groenten per  
portie \*

## Hongaarse paprika goulash

met oesterzwam en gerookte tofu

Goulash is normaal gesproken een vlees stoofpot (soep) met paprika en tomaat. In deze vegan variant wordt het vlees vervangen door oesterzwammen en gerookte tofu. Een leuk weetje is dat dit gerecht dichterbij de Hongaarse porkölot komt dan bij een echte goulash die meer op een soep lijkt.

30 min | 707 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

Volkoren basmatirijst	g	75	150	225	300
Gerookte tofu	g	100	200	200	400
Oesterzwam	g	75	150	300	300
Ui	st	0.5	1	2	2
Puntpaprika	g	150	300	400	600
Tomatenpuree	g	35	70	70	100
Verse peterselie	st	0.25	0.5	0.75	1

*zelf toevoegen:*

Sojasaus of tamari	el	1	2	3	4
Paprikapoeder (gerookt)	tl	1	2	3	4
Olie	el	1.5	3	4.5	6
Zout en peper					

*\*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. Breng een pan met water en een snuf zout aan de kook. Spoel de rijst onder de kraan en kook in 20-25 minuten gaar. Giet daarna het water af en zet de pan afgedekt opzij.
2. Druk het vocht uit de gerookte tofu (dat kan door er iets zwaars bovenop te leggen zoals een pan). Dep de tofu na 10 minuten droog en snijd in reepjes. Scheur de oesterzwammen in reepjes.
3. Verhit olie in een wok of brede bakpan. Voeg de oesterzwammen en de tofu toe aan de pan en bak in 8-10 minuten op een middelhoog vuur goudbruin (roer niet te vaak). Voeg daarna de sojasaus toe. Schep de tofu en oesterzwammen uit de pan en leg afgedekt opzij.
4. Verwarm dezelfde pan met een scheut olie. Pel de ui en snijd in partjes. Halveer de paprika, verwijder de zaadlijsten en snijd in reepjes. Roerbak op een hoog vuur de ui en de paprika 5-8 minuten. Bak dan de tomatenpuree en (gerookte) paprikapoeder mee en blus af met een scheut water. Doe dan de tofu en oesterzwammen terug in de pan en verwarm even mee.
5. Serveer de rijst met een flinke schep 'goulash'. Besprenkel met olijfolie en garneer met de peterselie.

*Tip: De saus is ook lekker met laurierblad en een paar korrels piment.*

Biologisch



info@ekomenu.nl  
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze  
nieuwsbrief

