



## Roti met pittige scrambled tofu

met limoen-sperziebonen

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

20 min | 576 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	g	100	200	250	400
Aardappels (vastkokend)	g	100	200	300	400
Ui	st	1	1	2	2
Courgette	st	0.5	1	1	2
Trostomaten	g	100	200	400	400
Gember	tl	1	2	3	4
Sperziebonen	g	75	150	250	300
Garam Masala	tl	1	2	3	4
Limoen	st	0.25	0.5	1	1
Roti pannenkoek	st	0.5	1	2	2

*zelf toevoegen:*

Bouillon	ml	100	200	300	400
Olie	el	1	2	3	4
Ketjap manis	el	1	2	3	4
Sambal	tl	1	2	3	4
Gemalen komijn	tl	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. Pel de ui en snijd in stukjes. 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 hierin de ui en gember 2-3 minuten. Voeg de aardappel, courgette en tomaten toe en bak nog 2-3 minuten op een hoog vuur. Schenk de bouillon erbij en breng op smaak met de garam masala, zout en peper. Laat 8-10 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 bakpan, snijd 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

