

Ma Po Dou Fu (voor 4 personen)

Ingrediënten

2 el chili-olie (of zonnebloemolie)
1 gedroogde rode peper, in reepjes van 2 cm gesneden
3 sjalotjes, fijngesnipperd
3 tenen knoflook, fijngehakt
1 tl Sichuan pepers of pequin pepers, fijngemalen
2 el chili bean pasta (verkrijgbaar bij de toko)
200 gr rundergehakt
1 tl suiker
zwarte peper
500 ml kippenbouillon
400 gr zachte tofu (ook verkrijgbaar bij de toko), in blokjes gesneden
1 el sesamololie
1 el maizena, gemengd met 2 el water
1 bosui, fijngesneden

Bereiding

Verwarm een wok op hoog vuur en doe er de chili-olie in. Zodra de olie heet is voeg je de reepjes chilipeper toe. Roerbak tot ze zacht worden en voeg dan de sjalotjes en knoflook toe. Blijf roerbakken tot dit ook zacht is geworden. Voeg nu de fijngemalen pepers (Sichuan of pequin) toe en de chilibonen pasta. Meng dit goed en roer het gehakt erdoorheen.

Breek de grote stukken gehakt met de houten spatel tot kleinere stukjes gehakt. Voeg de suiker en zwarte peper toe zodra het gehakt bruin en gaar is.

Roer nu de bouillon erdoor en leg de stukjes tofu voorzichtig in de pan zodat ze niet breken.

Breng het aan de kook en schenk dan de sesamololie in de pan. Meng goed en roer dan vervolgens de maizena (gemengd met 2 el water) erdoor om te binden.

Laat nog even doorkoken en roer dan de gesneden bosui er doorheen.



Serveer in een kom over wat witte rijst. Lekker met gebakken Chinese aubergine.

Geniet ervan!