# Roerbaktofu op 4 wijzen gekruid



## Ingrediënten

- 700 g tofu natuur
- 50 g Alpro sojaboter Bakken & Braden
- Kruiding - versie 1: 3 g Spicemix del Mondo Takoyaki (Verstegen) en bijkruiden met beetje zwarte peper en zout
- Kruiding - versie 2: 2 g Pure specerijen mengeling Vadouvan curry (Verstegen) of kerriepoeder sg madras, 1 g Chinese 5 spices mix pure (Verstegen) en peper en zout
- Kruiding - versie 3: 2 g Lahtor en 2 g Chermoula (Authentic Origin Middle East Verstegen), peper en zout
- Kruiding - versie 4: 3 g Spicemix del Mondo kaapse kruiden (Verstegen) en peper en zout
- optioneel: paksoi, lente-ui, spinazie

## Methode

1. Om een gelijkmatige structuur te verkrijgen, rasp je de tofu. Je kan de tofu ook door de groenterasp duwen of pletten met een pureestamper.
2. Laat de boter bruinen, voeg de tofu en de kruiden toe, en bak op een matig vuur. Roer regelmatig om.

3. Voeg de gewenste groentjes toe.
4. De spinazie hoeft enkel kort mee te warmen, tot hij slinkt. de lente-uitjes en paksoi hoeven ook slechts kort worden gebakken. Je kan er eventueel ook kerstomaatjes onder poffen. Gebakken champignons passen hier ook perfect bij.

**Fotografie**

Toos Vergote

## Dit recept is van EVA VZW

EVA biedt als onafhankelijke specialist al 18 jaar info, workshops en inspiratie over alles wat met veggie en vegan te maken heeft. We maken het je makkelijker om veggie te koken, of om plantbased producten in de markt te zetten.

© ChefsproVeggie
info@chefsproveggie.be