

## Mapo tofu

### Ingrediënten

500	g	silken (zijde) tofu
250	g	runder- of varkensgehakt
250	ml	water +1 tl kippenbouillonpoeder
2	el	lichte sojasaus
		arachide- of zonnebloemolie
2		teentjes knoflook
2	tl	gember
1		ui
2		lente-uien
1	tl	Szechuan peperkorrels
1	el	gefermenteerde bonenpasta met chilipeper ( 紅油豆瓣 )
¼	tl	suiker
1½	tl	maïzena

Smakelijk!  
met Petra Possel

### Bereiding

Snijd de tofu in blokjes van 2 x 2 cm. Snijd de lente-uien in twee gedeeltes. Het witte gedeelte snijd je grof en het groene in dunne ringen. Snijd de knoflook en gember fijn.

Kook 250 ml water en voeg 1 tl kippenbouillonpoeder toe. Roer goed tot dat de poeder is opgelost.

Rooster de Szechuan peperkorrels zonder olie in een wok tot ze bruin en geurig zijn. Kneus de korrels lichtjes.

Verwarm olie in een pan. Doe het gehakt in de pan en maak het los met een spatel. Voeg vervolgens de sojasaus toe. Met een spatel bak je al roerend het gehakt bruin. Schep het gehakt uit de pan en verhit opnieuw olie in de pan.

Voeg vervolgens het witte gedeelte van de lente-uien, de knoflook, de uien en de gember toe en bak ze tot er een aromatische geur vrijkomt.

Voeg daarna de chilibonenpasta toe samen met de helft van de Szechuan peperkorrels en roer de pasta goed los.

Giet de kippenbouillon in de pan en breng het aan de kook. Voeg vervolgens de tofu en het gehakt toe. Breng alles nogmaals aan de kook, draai het vuur omlaag en laat de saus op matig vuur een kwart inkoken.

Meng de maïzena in een kopje met een beetje koud water tot er een romige vloeistof wordt gevormd.

Voeg dit toe aan de saus en roer goed door totdat het is ingedikt.

Bestrooi het gerecht met de lente-uien en de overige Szechuan peperkorrels.