

# WEEK ZONDER VLEES

RECEPT VAN COLLEGA VASCO

## RECEPT(EN) VAN COLLEGA VASCO (FILIAALLEIDER AMSTERDAM)

### GERECHTEN

- Sambal goreng tofu
- Zoet/zuur van wortel en komkommer
- Rempejek en Emping (bijgerechten)
- Pandanrijst (bijgerecht)



### RECEPTUUR (4 PERSONEN) SAMBAL GORENG TOFU

- Tofu 500 gram
- 2 teentjes knoflook
- 2 sjalotten
- 75 gram laos, in schijfjes
- 1 stengel sereh, gekneusd.
- 2 Spaanse pepers zonder zaadjes
- 4 blaadjes limeblad
- 200 milliliter kokosmelk
- 250 zoete cherry tomaten
- verse soja bonen, schoon 175 gram
- 30 gram palmsuiker
- Zout

### RECEPTUUR (4 PERSONEN) ZOET/ZUUR VAN WORTEL EN KOMKOMMER

- FRSH Matters pasta van oranje peen
- ½ komkommer, gehalveerd ontdaan van de zaadlijsten, in halve maantjes
- 100 milliliter azijn
- 4 eetlepels olie
- 4 eetlepels suiker
- zout
- 1 sjalot
- 4 kemirinoten (pasta of vers)
- 1 theelepel koenjit

# WEEK ZONDER VLEES

RECEPT VAN COLLEGA VASCO

## BEREIDING SAMBAL GORENG TOFU

- Tofu in dobbelsteentjes snijden van 1 cm. Deze goudbruin bakken in plantaardige olie
- De sjalot, knoflook en peper fijnsnijden en aanfruiten in niet te hete olie
- Overige kruiden toevoegen en meebakken
- Tomaten en boontjes toevoegen
- Aflussen met kokos
- Kort laten doorkoken
- Tofu blokjes en toevoegen
- Palmsuiker toevoegen
- Op smaak brengen met zout
- Voor het serveren de kruiden verwijderen!

## BEREIDING ZOET/ZUUR VAN WORTEL EN KOMKOMMER

- Maak een pasta van de sjalot, kemirnoten en de koenjit
- Aanfruiten in de olie en aflussen met azijn
- Suiker en zout toevoegen en kort doorkoken
- De warme dressing over de wortel en komkommer schenken: voorzichtig mengen
- Terug laten koelen, en tot gebruik in de koelkast bewaren

## TIP!

- 1 Het gerecht is heel goed een dag van tevoren voor te bereiden. Dit komt de smaken alleen maar ten goede.
- 2 Serveren met een timbaaltje rijst en de Rempejek en Emping.

**SELEMAT MAKAN (EET SMAKELIJK) !!!!**