



# ZOMERSE SALADE MET TOFU, MANGO EN PINDADRESSING

## INGREDIENTEN

- 1 teen knoflook, geperst
- 1 eetlepel verse gember, geraspt
- 2 theelepels sambal badjak
- 3 eetlepels neutrale olie
- 250 gram tofu
- 1 eetrijpe mango
- 1 saladetrio
- 75 gram veldsla
- 100 gram pinda's
- 100 ml minneola sap

## UITLEG

Meng de knoflook, gember, sambal badjak en olie in een diep bord tot een marinade. Snijd de tofu in stukjes en schep ze door de marinade. Laat 5 minuten staan. Bak de tofu in 8 - 10 minuten rondom bruin.

Schil de mango en snijd het vruchtvlees in dikke plakken van de pit. Snijd de plakken in blokjes.

Was de slabladeren, droog ze en scheur ze in stukken. Hak de helft van de pinda's fijn. Leg de stukken tofu op een bord.

Roer de gehakte pinda's met het minneola sap door het bakvet in de pan en verwarm tot een lekkere pindadressing. Laat iets afkoelen.

Leg de slabladeren met toeven veldsla in diepe borden en verdeel de blokjes mango en de stukken tofu erover. Sprenkel de pindadressing erover en gaarneer met hele pinda's.

HOOFDGERECHT

4 PERSONEN

20 MINUTEN

ZIE MEER OP: