

Tofu-omelet met pindasaus, komkommer & tauwé (vegetarisch) (4 personen)

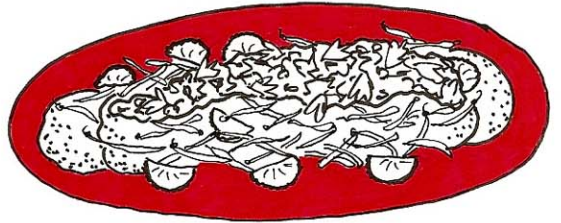
Bereiden: 25 minuten

Nodig:

- 300 g tofu
- 300 g tauwé
- 1 komkommer
- 4 eieren
- handje platte peterselie
- 4 el seroendeng
- zout & peper
- scheutje olie

pindasaus:

- 200 g ongezouten geroosterde pinda's (notenbar/markt)
- 1 limoen
- 1 klontje trassi (toko)
- 1 knoflookteentje
- 4 el ketjap manis
- zout



Doen:

Pindasaus: maal de pinda's met de trassi, knoflook en wat zout fijn in de keukenmachine of blender. Voeg het sap van de limoen, de ketjap en ± 1 1/2 à 2 kopjes water toe, net zoveel als nodig is voor een mooie gladde saus.

zelf echte pindasaus maken is een eitje



Doe de gewassen tauwé met aanhangend water in een kom en zet afgedekt 1 minuut in de magnetron. Of schenk er wat kokend water over.

Snij de komkommer ~~in~~ in stukjes, hak de peterselie fijn.

Klop de eieren los in een kom met zout & peper. Stamp met een pureestamper de blokjes tofu erdoor tot je een rommelige massa hebt met klontjes.

Vernit wat olie in een koekenpan en schep er 4 bergjes in (= de helft). Bak rustig 5 minuten en keer halverwege om.

Bak zo nog 4 omeletjes. **Serveren:**

Leg ze dakpansgewijs op een grote schaal. Verdeel de tauwé en komkommer erover.

Schenk de pindasaus in een lange baan over het midden. Bestrooi met peterselie en seroendeng. Spreukel er eventueel nog wat ketjap over.

TIP! Maak kleine omeletjes, die zijn makkelijker om te draaien



TIP! Toko voor dummies

seroendeng = strooisel van Tokos, pinda's & specerijen

trassi lijkt een stinkende pasta van garnalen, maar is de smaakmaker van de saus