**Tofu**

Nodig:

Stevige tofu (geen silken tofu)

Maïzena

Kruiden

Bereiding:

Laat de tofu eerst goed uitlekken: wikkel een aantal lagen keukenpapier eromheen, doe het blok tussen 2 borden en zet er iets zwaars op. Laat zo een paar minuten staan. Daarna kun je de tofu kruiden als dit nodig is. De tofu blokjes haal je daarna door de maïzena. Bak nu in een flinke laag olie totdat het bruin en krokant is gebakken. Je kunt eventueel afblussen met een vloeistof zoals vissaus die op deze manier in de tofu trekt.