

# Agedashi Dofu

Recept voor 4 personen

## Ingrediënten

Voor de vegan dashi

- 250 ml water
- 2 gedroogde shiitake paddenstoelen
- klein reepje gedroogde kombu
- 25 ml soya saus
- 25 ml mirin

Voor de tofu

- 1/2 blok silken tofu, gesneden in blokjes van 3 x 3cm
- Halve bosui in fijngesneden ringetjes
- Geraspte verse gemberwortel (5 cm gember)
- Geraspte rettich (1/5 rettich)
- Aardappel- of maismeel om de tofublokjes in te 'dusten'
- Slaolie of zonnebloemolie om in te frituren

---

Voor de garnering

- Een mespuntje shichimi togarashi (Japanse 7 pepers)
- Een half handje katsuobushi (bonito vlokken)

---

## Stappenplan

1. Shiitake paddenstoelen en kombu toevoegen aan het water, opwarmen, en vervolgens de soya saus en mirin toevoegen. Even heet laten worden en de vegan dashi is klaar.
2. Verwarm intussen de frituur of verhit de olie in een pan tot 180 °C.
3. 'Dust' de tofu blokjes met meel en frituur rondom tot ze goudbruin zijn.
4. Maak in een kommetje een piramide van de blokjes gefrituurde tofu.
5. Doe er de geraspte rettich en gember overheen.
6. Schenk hete dashi in de kom.
7. Leg de bosui boven op de toren van tofu.
8. Dan nog even garneren met de shichimi togarashi en katsuobushi (de vlokken gaan dansen door de warmte van de dashi en tofu).