

## **Bouillon met tofu en bosuitjes**

Vegetarisch voorgerecht voor 4 personen

Bereidingstijd: 15 minuten

### *Ingrediënten:*

$\frac{3}{4}$  liter bouillon naar keuze zelf getrokken, uit een pot, of van tabletten (vleesbouillon, groentebouillon of kippenbouillon)

1 glas droge sherry

1 eetlepel sojasaus

2 theelepels citroensap

tabasco

2 eetlepels olie

100 gram tofu

2 bosuitjes

### *Bereiding:*

1. Doe de bouillon in een pan en roer de sherry, de sojasaus, het citroensap en een paar druppels tabasco erdoor.
2. Snijd de tofu in blokjes en dep ze droog met keukenpapier.
3. Verhit de olie in een koekenpan met een anti-aanbaklaag.
4. Bak de blokjes tofu omscheppend rondom bruin en schep ze uit de pan op keukenpapier.
5. Maak de bosuitjes schoon.
6. Snijd de bosuitjes in smalle ringetjes.
7. Breng de bouillon aan de kook.
8. Verdeel de bosuitjes en de tofublokjes over 4 soepkoppen, giet de bouillon erover en serveer meteen.

### *Voedingswaarde per portie:*

135 kcal

2 gram eiwit

9 gram vet

4 gram koolhydraten

### *Bron:*

Boodschappen cd-rom 1999