**GENERAL TOFU-AO**

28 portions

7 fois l’original – sauce doublée

**Ingrédients**

* 9 blocs de tofu (350 g)
* 500g de brocoli
* 500g de poivron rouge
* 290g de fécule de maïs

**2060g Riz.**

**3090g Eau.**

* 90g d’ail haché
* 80g de gingembre haché (ou 20g moulu)
* 300g de sirop d’érable
* 420g de sauce soya
* 420g de ketchup
* 70g de sauce Sriracha (ou 60g de Sambal Oelek)
* Oignons verts émincés
* 11 tasses d’eau
* Huile d’olive
* 3 c. à s. de sésame doré

**Instruction :**

1. Couper le tofu en dés et bien l’enrober de fécule de maïs.
2. Mettre au four Mode : Pané, pendant 6 minutes.
3. Mélanger l’ail, le gingembre, le sirop d’érable, la sauce soya, le ketchup, la sauce Sriracha et le bouillon de légume dans un récipient.
4. Verser la sauce dans une casserole, porter à ébullition, puis ajouter le tofu. Remuer souvent jusqu’à ce que la sauce épaississe.
5. Retirer du rond, laisser reposer en remuant de temps en temps.

**Montage :**

Dans un contenant, mettre 180G de riz, 220-240G du mélange Tao, décorer d’oignons verts en rondelles.