**TOFU SAUCE ARACHIDE ÉPICÉ**

7 fois l’original

**Ingrédients**

* 9 blocs de **tofu** (350 g) panés
* **Huile d’olive**
* 16 **échalotes françaises** ou 8 petits oignons rouges hachés finement
* 16 **gousses d’ail** hachées
* 260G de **sauce soya**
* 240G de **ketchup**
* 530G de **beurre d’arachide**
* 140G de **sirop d’érable**
* 8 tasses (2000 ml) de **bouillon de légumes** (4 c. à s. secs dans 2L d’eau)
* 4 c à thé (20ml) de **sauce Sriracha**

**Instruction :**

* Dans une casserole, faire chauffer l’huile végétale.
* Ajouter les échalotes et l’ail haché. Faire revenir 2 minutes.
* Ajouter la sauce soya, le ketchup, le beurre d’arachide, le sirop d’érable, le bouillon de légumes et la sauce Sriracha. Bien mélanger.
* Ajouter le tofu, porter à ébullition et laisser réduire jusqu’a ce que la sauce soit onctueuse.
* Servir sur du riz et garnir d’oignons verts hachés.

**Montage :**

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