**GENERAL TOFU-AO**

20-24 portions

7 fois l’original

**Ingrédients**

* 9 blocs de tofu (350 g)
* 1 1/4 de tasse de fécule de maïs

**1470G Riz.**

**2200G Eau.**

* 1 tête d’ail haché
* 7 c à soupe de gingembre haché 1 racine
* 7 c à soupe de sirop d’érable 135g
* 210g de sauce soya
* 210g de ketchup
* 2 c à soupe de sauce Sriracha (ou de pâte de piment) 35g
* Oignons verts émincés
* 5 2/4 de tasse de bouillon de légumes
* Huile d’olive

**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, chauffer un peu, 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.