

## Hongaarse zuurkool voor 2 personen

### Ingrediënten:

300 g zuurkool  
2 middelgrote aardappelen, geschild, in blokjes  
1 kleine uien, fijngehakt  
1 teentje knoflook, fijngehakt  
1/2 rode paprika, in blokjes  
150 g kruidentofu in blokjes  
3 dl kruidenbouillon  
1 eetl. paprikapoeder (mild)  
1 theel. karwijzaad  
cayennepeper  
2 dl soja cuisine of room  
1 eetl. olijfolie  
verse peper en zeezout naar smaak



### Bereidingswijze:

Bak ui en knoflook in de olie glazig.

Bak paprikapoeder, wat cayennepeper, stukjes tofu, paprika en blokjes aardappel 2 min. mee.

Haal de zuurkool uit elkaar met een vork en voeg die toe, samen met bouillon, karwijzaadjes, peper en zout.

Laat 15 min. zachtjes laten stoven.

Meng er op het laatst de room door

Lekker met 'hot ketchup'