



Bao met sticky tofu

met coleslaw, appel en pinda's



ca. 25min



2 personen

Vandaag draait alles om de perfecte combinatie: luchtige baobroodjes met een frisse coleslaw. De tofu voor de bao wordt geglaceerd in een zoet-hartig sausje van ahornsiroop en sojasaus. Erbij de klassieke combo van mayo en sriracha. De coleslaw complementeert met de frisure smaak van appels, limoen en selderij. Je maakt het af met een handje knapperig pinda's. Vegan, snel en superlekker!

Wat je van ons krijgt

- 1x gao bao-broodjes ¹
- 1 blok tofu ⁶
- 1 limoen
- 1 groene appel
- 1 stengel bleekselderij ⁹
- 1x wittekoolmix
- 1 kuipje ahornsiroop
- 25ml sojasaus ^{1,6}
- 1 zakje sriracha
- 1 zakje vegan mayonaise ^{10,12}
- 50g gezouten pinda's ⁵

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

- kookpan met stoominzet en deksel
- bakpapier
- middelgrote koekenpan
- keukenrasp

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), pinda's (5), soja (6), selderij (9), mosterd (10), zwaveldioxide en sulfieten (12). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

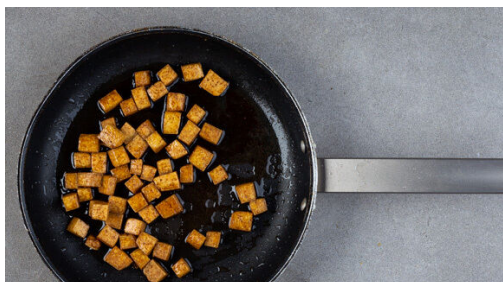
Voedingswaarde per portie

calorieën 908kcal, vet 46.8g, koolhydraten 90.8g, eiwit 27.4g



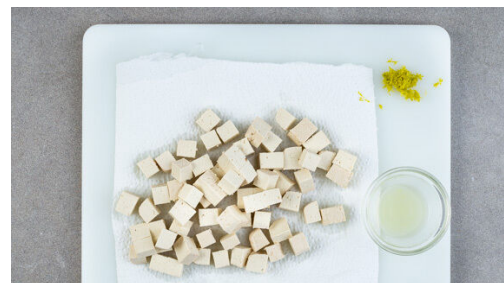
1. Bao stomen

Vul een grote kookpan met water tot onder de stoominzet en breng het water aan de kook. Als je geen stoominzet hebt kun je ook een passende zeef gebruiken. Bekleed de stoominzet met bakpapier en leg de **bao** erin. Leg een deksel op de pan en stoom de **bao** ca. 7min, tot ze zacht en luchtig zijn. **Let op**, de damp is heet!



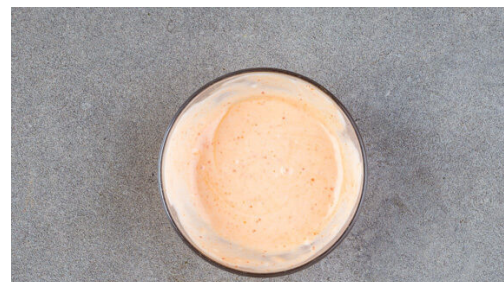
4. Tofu glaceren

Meng de **ahornsiroop** met de **sojasaus** en 4tl lichte azijn. Verhit een middelgrote koekenpan op hoog vuur met 1el plantaardige olie. Voeg de **tofu** toe aan de hete olie en bak in ca. 5min rondom goudbruin. Voeg de **sous** toe en laat ca. 1-2min op middellaag vuur sudderen, tot de **sous** dik en kleverig is. Breng op smaak met peper.



2. Tofu voorbereiden

Snijd de **tofu** in blokjes en verdeel ze over wat keukenpapier. Leg er nog een stuk keukenpapier op en plaats er een zware pan op, zodat de **tofu** wat vocht verliest. Rasp de **limoenschil** fijn en pers de **limoen** uit.



5. Mayo mengen

Meng de **sriacha** met de **vegan mayonaise**.



3. Coleslaw voorbereiden

Snijd de **appel** in vieren, verwijder het klokhuis en snijd in blokjes. Snijd de **selderij** in dunne schijfjes. Meng het **limoensap** met 1el plantaardige olie, 1el lichte azijn, 1,5tl suiker en 1/2tl zout en roer tot de suiker en het zout zijn opgelost. Meng de **wittekoolmix** met de **dressing** en kneed door. Voeg de **appel**, de **selderij** en de **limoenrasp** toe.



6. Bao vullen

Bestrijk de binnenkant van de **bao** met de **sriracha-mayo**. Beleg de **bao** naar wens met de **coleslaw**, de **tofu** en met wat **pinda's**. Bestrooi de **rest van de coleslaw** met de **rest van de pinda's** en serveer met de **bao**.