

DINNERLY



Baguette met tofu in BBQ-teriyakisaus met zoete aardappel en komkommer-wortelsalade



30-40min



2 personen

Tofu heeft van zichzelf geen sterke smaak, maar is daarom juist zo veelzijdig! Wij houden van tofu want je kunt er oneindig veel verschillende gerechten mee maken. Neem deze goudbruin gebakken tofu in BBQ-teriyakisaus bijvoorbeeld! Geserveerd in een krokante baguette met frisse komkommer-wortelsalade en zoete aardappelfrietjes.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 minikomkommer
- 1 wortel
- 1 zoete aardappel
- 1 blok tofu ⁶
- 50ml teriyakisaus ^{1,6}
- 1 zakje BBQ-saus ^{9,10}
- 2 baguettes ¹

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2 tenen knoflook
- 3el mayonaise ³
- 1tl bloem ¹
- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie
- azijn

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan
- keukenrasp
- maatbeker

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

ALLERGENEN

gluten (1), eieren (3), soja (6), selderij (9), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 1035kcal, vet 51.7g, koolhydraten 107.9g, eiwit 28.8g



1. Salade maken

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Los ½tl zout en ½tl suiker op in 2el azijn. Snij de **komkommer** in de lengte doormidden, schraap de zaden er met een lepel uit en snij de **komkommer** in plakken van ca. 0,5cm breed. Schrob of schil de **wortel** en rasp grof. Meng de **komkommer** en **wortel** met het **azijnmengsel**, kneed door en zet opzij.



2. Zoete aardappel bakken

Snij de **zoete aardappel mét schil** in parten van ca. 1,5cm breed. Meng ze op een bakplaat met bakpapier met 2el plantaardige olie en ½tl zout. Bak de **zoete aardappel** in 25-30 zacht en goudbruin. Draai halverwege om.



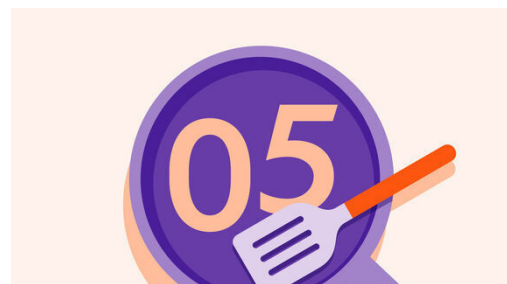
3. Tofu bakken

Dep de **tofu** droog met keukenpapier en snij overdwars in 8 plakken. Kruid met peper en zout. Verhit een middelgrote koekenpan met 1el plantaardige olie op middelhoog vuur en bak de **tofu** 2-3min per kant. Maak een **glazuur** van de **teriyakisaus**, de **BBQ-saus**, 30ml water en 1tl bloem.



4. Broodjes bakken

Giet de **glazuur** in de pan met **tofu** en laat 1-2min inkoken. Bak de **baguettes** ca. 4min in de oven. Haal ze dan uit de oven en snij ze open. Pel 2 tenen knoflook, snij fijn en meng met 3el mayonaise.



5. Baguettes beleggen

Bestrijk elk **broodje** met wat knoflookmayonaise en beleg met **4 plakken tofu** en wat **komkommer-wortelsalade**. Serveer de **broodjes** met de **zoeteaardappelfrietjes** en de rest van de knoflookmayonaise.



6. Koken met restjes

Bij Dinnerly gebruiken we het liefst alle restjes. Heb je nog een bosui in de koelkast liggen? Snij 'm fijn en gebruik 'm als garnering! Wat verse kruiden over? Versier je baguette ermee!