

Bánh mì met crispy tofu

en geroosterde wortelschijfjes



Cooking Time



2 personen

Wat je van ons krijgt

- baguette ¹
- Mayonaisse ^{3,10}
- groentemix: rode kool, peen, bosui
- sojasaus ^{1,6}
- verse gember
- tofu ⁶
- sriracha saus
- verse kruidenmix: koriander & munt
- verse chilipeper
- wortelschijfjes
- mini-komkommer

Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- olijfolie
- peper en zout
- suiker

Kookgerei

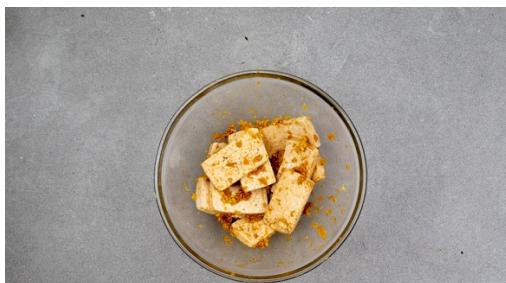
- bakpapier
- bakplaat
- dunschiller
- grote koekenpan
- keukenrasp
- kleine kookpan
- oven
- zeef

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

Allergenen

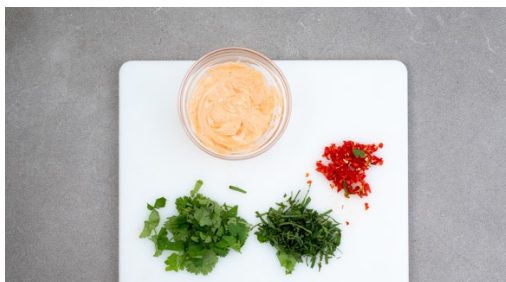
gluten (1), eieren (3), soja (6), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie



1. Tofu marineren

Verwarm de oven voor op 220°C. Neem de **tofu** uit de verpakking en druk het overtollige vocht eruit. Snijd in de lengte in ca. 1-1,5cm dikke plakken en doe ze in een kom. Schil en rasp de **gember** er fijn over. Giet de **sojasaus** erbij en wentel de **tofu** door de **sau**s. Zet opzij om te marineren.



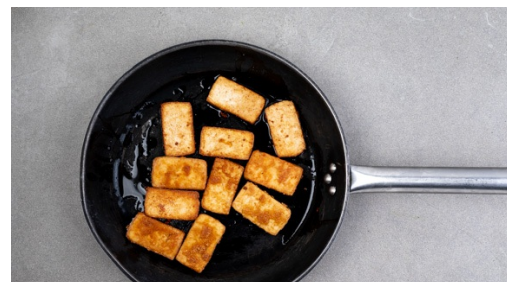
4. Saus maken

Meng de **mayonaisse** met **1tl sriracha**. Proef en voeg naar wens meer **sriracha** toe. Hak de **koriander** zonder harde steeltjes grof. Pluk de **muntblaadjes**, hak ze fijn en doe de steeltjes weg. Als je van pittig houdt: halveer de **chilipeper**, verwijder de zaadlijsten en hak de **peper** grof.



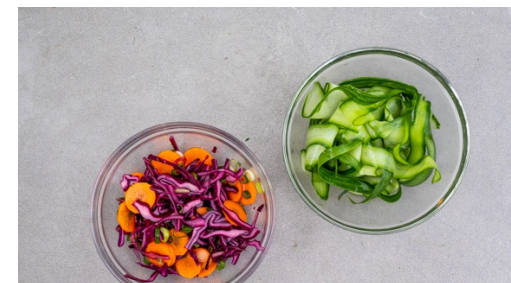
2. Wortelschijfjes roosteren

Verdeel de **wortelschijfjes** over een bakplaat met bakpapier en hussel om met 1-2el olie, zout en peper. Rooster de **wortelschijfjes** 15-20min bovenin de oven tot ze goudbruin en gaar zijn. Leg de **baguettes** op een 2e bakplaat en bak ze in 8-10min af. Laat eerst iets afkoelen voordat je ze opensnijdt.



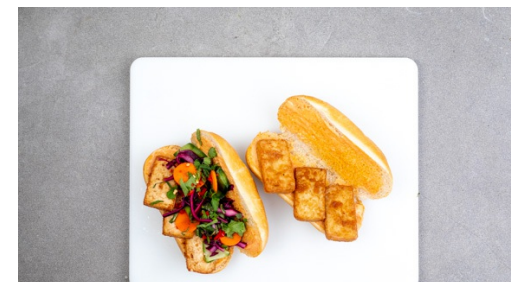
5. Tofu bakken

Verhit 1el olie in een grote koekenpan op middelhoog vuur. Haal de **tofu** uit de marinade, laat **overtollige marinade** eraf druppelen. Bak de **tofuplakken** aan één kant, zonder ze te bewegen, in 2-3min knapperig en goudbruin. Keer de **tofuplakken** om en bak 2-3min op de andere kant.



3. Pickle maken

Gebruik een kaasschaaf of dunschiller om dunne linten van de **mini-komkommer** te schaven en doe ze in een kom. Doe de **verse groentemix** in een 2e kom. Breng in een kleine kookpan 3el azijn, 50ml water, 1el suiker en 1tl zout aan de kook en roer door. Haal de pan van vuur en giet de **helft van het picklewater** over de **groentemix** en de **rest** over de **komkommer**.



6. Bánh mì samenstellen

Besmeer de **baguettes** met een laagje **sriracha-mayo**. Verdeel de **gebakken tofu** erover. Giet de **komkommer- en groentepickle** af en verdeel dit over de **tofu**. Bestrooi met **verse kruiden** en **chilipeper** naar wens. Klap de **broodjes** dicht. Meng de **overgebleven groentepickle** met de **rest van de kruiden**. Serveer de **Bánh mì** met de **wortelschijfjes**, **mayo** en __s...