

DINNERLY



Cajun-tofuburger met BBQ-saus met coleslaw en romige aardappels



ca. 25min



2 personen

Burgers zijn van die gerechten waarbij je je creativiteit de vrije loop kunt laten. En hoewel ze als fastfood bekend staan, nemen wij voor een goede burger liever lekker de tijd. Deze tofuburger wordt op smaak gebracht met cajunkruiden en vervolgens heerlijk krokant gebakken. Daarbij zelfgemaakte coleslaw en romige aardappels om lekker uitgebreid en langzaam van te genieten.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 zakje krieltjes
- 1 witte kool
- 1 rode ui
- 2 burgerbroodjes¹
- 1 zakje cajunkruiden
- 1 blok biologische tofu²
- 20ml BBQ-saus^{3,4}

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2el vegan mayonaise
- 1el bloem¹
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

KOOKGEREI

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- dunschiller
- vergiet

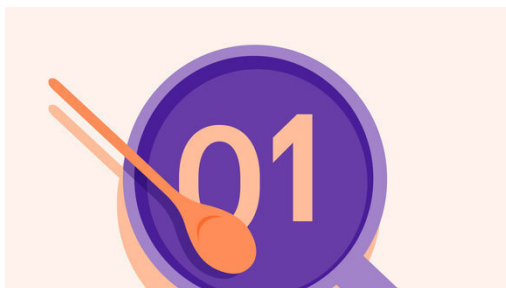
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

Gluten (1), Soja (2), Selderij (3), Mosterd (4).
Kan sporen van andere allergenen bevatten.

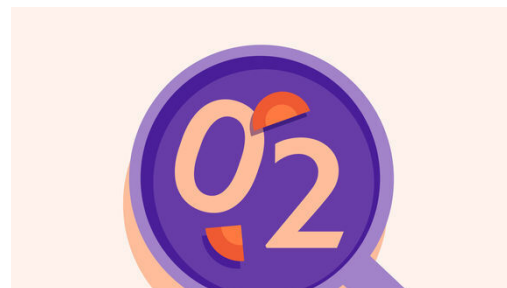
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 976kcal, vet 56.1g, koolhydraten 88.0g, eiwit 23.3g



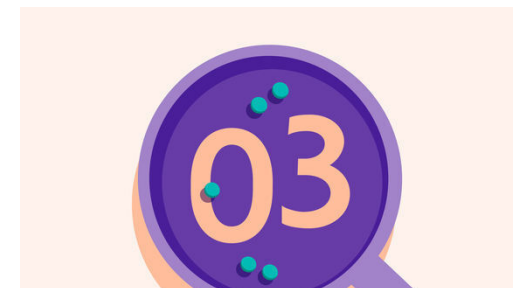
1. Aardappels koken

Breng ruim gezouten water voor de **aardappels** aan de kook in een middelgrote kookpan. Schil de **aardappels** en snij ze doormidden (de grotere in vieren). Kook ze in 15-20min gaar en laat dan uitlekken in een vergiet.



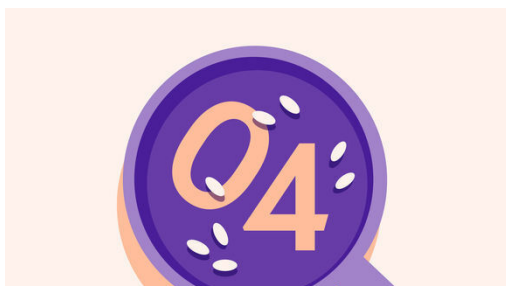
2. Coleslaw maken

Meng 1el olijfolie met 1el witte azijn en een flinke snuf zout. Snij de **helft van de kool** in dunne repen (de **rest van de kool** kun je voor een ander recept bewaren). Pel en halveer de **ui** en snij 'm in dunne repen. Meng de **kool** en **ui** met de **dressing** en kneed goed door. Kruid met peper en zout en zet opzij.



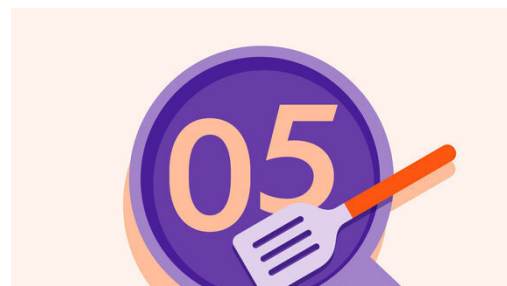
3. Broodjes roosteren

Snij de **broodjes** open. Verhit een grote koekenpan met 1el olijfolie op middelhoog vuur. Bak de **broodjes** ca. 2min per kant, tot ze goudbruin zijn. Meng de **helft van de kruidenmix** met 1el bloem en een flinke snuf zout. Wikkel de **tofu** in keukenpapier en druk er voorzichtig zo veel mogelijk vocht uit. Snij de **tofu** horizontaal doormidden en wentel door het **bloemmengsel**.



4. Tofu bakken

Haal de **broodjes** uit de pan. Verhit 2el olijfolie in de pan op middelhoog vuur en bak de **tofu** ca. 5min per kant, tot ie krokant is. Meng de **BBQ-saus** met 1el vegan mayonaise en 1-2tl water.



5. Afmaken en serveren

Meng 1el vegan mayonaise met 1el olijfolie en 1tl witte azijn en schep dit mengsel door de **aardappels**. Bestrijk de **broodjes** met de **BBQ-dip** en beleg ze met wat **coleslaw** en een **plak tofu**. Serveer de **burgers** met de **aardappels** en de **rest van de coleslaw**.



6. Meer tijd, meer crunch

Als je tijd hebt kun je de tofu in de oven bakken, zo worden ie extra krokant. Wentel de plakken door het bloemmengsel, leg ze op een bakplaat met bakpapier en bak ze 20-25min in een voorverwarmde oven op 200°C hetelucht. Draai ze halverwege om.