



Vegan kibbeling van tofu

met gebakken aardappels en salade



ca. 40min



2 personen

Deze vegan kibbeling van tofu is een echte traktatie. Om 'm een lekker hartige smaak te geven, frituur je de tofu in een beslag met misopasta. Vervolgens maak je er ook nog eens een heerlijke tartaarsaus bij. En gebakken aardappelwedges mogen natuurlijk niet ontbreken.

Wat je van ons krijgt

- 1 netje kruimige aardappels
- 1 rode ui
- 1 zakje kappertjes
- 20g verse kruidenmix: dille & platte peterselie
- 2 zakjes vegan mayonaise ^{10,12}
- 1 minikomkommer
- 1x tofu ⁶
- 1 teen knoflook
- 1 zakje bakpoeder
- 1 zakje misopasta ^{1,6}
- 50g mesclun

Wat je thuis nodig hebt

- 50-75g bloem ¹
- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan
- keukenweegschaal
- keukenrasp
- schuimspaan

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

Allergenen

gluten (1), soja (6), mosterd (10), zwaveldioxide en sulfieten (12). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 906kcal, vet 56.0g, koolhydraten 73.7g, eiwit 23.4g



1. Aardappels bakken

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Snijd de **aardappels incl. schil** in partjes en leg ze op een bakplaat met bakpapier. Hussel om met 1el plantaardige olie en 2 flinke snuffen zout. Bak ca. 25min in de oven, tot de **aardappelpartjes** goudbruin en gaar zijn.



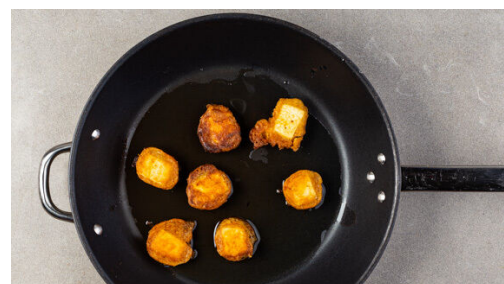
4. Kibbeling voorbereiden

Dep de **tofu** droog en snijd hem in blokjes. Pel en rasp de **knoflook** fijn. Meng het **bakpoeder** met 50-75g bloem en voeg er 60g koud water, de **knoflook**, de **misopasta** en een flinke snuf zout en peper aan toe. Klop tot een dik **beslag** ontstaat. Voeg evt. iets meer bloem of water toe.



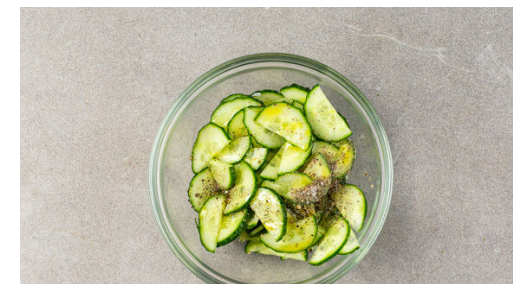
2. Dip maken

Halveer en pel de **ui**. Hak **een helft** fijn en snijd de **rest** in dunne reepjes (week die evt. in warm water). Hak de **kappertjes** en de **verse kruiden incl. steeltjes** fijn. Meng **3/4 van de gehakte kruiden** met de **gehakte ui**, de **kappertjes**, **mayonaise**, 1el olie, 1el azijn en 3-4el water. Breng de **dip** op smaak met peper en zout.



5. Kibbeling bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op hoog vuur met een flinke laag plantaardige olie. Haal de **blokjes tofu** één voor één door het **beslag** en leg ze meteen in de hete olie. Bak ze 4-5min, draai ze om en bak nog eens 4-5min, tot de **kibbeling** rondom goudbruin en knapperig zijn.



3. Komkommer voorbereiden

Snijd de **komkommer** in de lengte doormidden en dan in dunne plakjes. Klop een **dressing** van 2tl plantaardige olie, 2tl azijn, een snuf suiker en zout, en een flinke snuf peper. Hussel de **komkommerplakjes** om met de **dressing**.



6. Afmaken en serveren

Schep de **kibbeling** met een schuimspaan uit de hete olie, laat uitlekken op wat keukenpapier en bestrooi met een snuf zout en peper. Hussel de **sla** om met de **komkommer in dressing** en de **uierenreepjes**. Serveer de **kibbeling** met de **aardappelpartjes**, **salade** en de **dip**. Bestrooi met de **rest van de verse kruiden**.