

DINNERLY



<650kcal Pittige spinaziesalade met tofu en kruidige zoete aardappel



30-40min



2 personen

Soms zijn de eenvoudigste maaltijden juist het lekkerst. En zo zit het ook met dit recept! De partjes zoete aardappel uit de oven breng je op smaak met een geweldige combinatie van sojasaus en sesamolie. Krokant gebakken tofublokjes erbij met verse spinazie in een pittige sriracha-dressing en klaar is Kees. Eet smakelijk!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 2 zoete aardappels
- 25ml sojasaus ^{1,6}
- 1 blok biologische tofu ⁶
- 1 zakje sriracha
- 1 zakje sesamololie ¹¹
- 100g babypinazie

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2el mayonaise ³
- ½tl honing
- zout
- plantaardige olie
- azijn

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan

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), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 647kcal, vet 44.0g, koolhydraten 38.5g, eiwit 18.1g



1. Zoete aardappel snijden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Snij de **zoete aardappels incl. schil** dwars doormidden en snij vervolgens in de lengte in ca. 1,5cm brede partjes. Hussel in een kom om met 1el plantaardige olie en de **sojasaus** en verdeel over een bakplaat met bakpapier.



2. Zoete aardappel bakken

Bak de **zoete aardappel partjes** in de voorverwarmde oven in 18-25min goudbruin en zacht. Schep ze halverwege de baktijd een keer om.



3. Tofu bakken

Druk met keukenpapier voorzichtig wat vocht uit de **tofu** en snij de **tofu** in blokjes van ca. 1,5cm. Verhit een middelgrote koekenpan met 2el plantaardige olie op middelhoog vuur en bak de **tofublokjes** in 6-8min goudbruin. Kruid met een snuf zout en schep uit de pan.



4. Dressing maken

Klop een **dressing** van de **sriracha**, 2el mayonaise, 2tl azijn, 2tl water en ½tl honing (zie ook **stap 6**). Haal de **zoete aardappel partjes** uit de oven en bedruppel met de **sesamololie**.



5. Afmaken en serveren

Meng de **spinazie** kort voor het opdienen met de **dressing** en verdeel over de borden. Schik de **zoete aardappel partjes** en **tofublokjes** erbovenop en serveer.



6. Hoe scherp wil jij het?

Je kunt de pittigheid van de dressing eenvoudig aanpassen door minder of geen **sriracha** te gebruiken. Dit is vooral handig als er kinderen mee-eten: zij krijgen de milde dressing, terwijl de volwassenen hun portie kunnen opleuken door er **sriracha** overheen te druppelen. Zo is iedereen blij!