



Vegan kibbeling

met gebakken aardappels en salade



ca. 30min



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

- 500g kruimige aardappels
- 1 rode ui
- 1 zakje kappertjes
- 20g verse kruidenmix: dille & platte peterselie
- 2 zakjes vegan mayonaise ^{10,12}
- 1 komkommer
- 1x tofu ⁶
- 1 teen knoflook
- 1 zakje bakpoeder
- 1 zakje misopasta ^{1,6}
- 1x mesclun

Wat je thuis nodig hebt

- bloem ¹
- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie
- olijfolie
- 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 1034kcal, vet 69.4g, koolhydraten 75.2g, eiwit 26.6g



1. Aardappels bakken

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



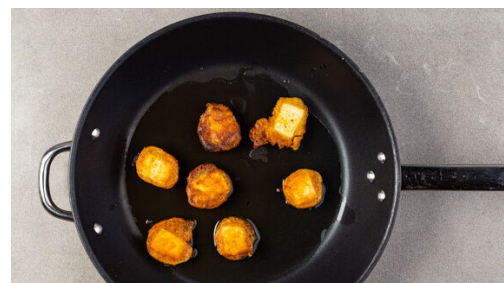
4. Beslag maken

Dep de **tofu** droog en snijd in 2-3cm grote blokjes. Pel en rasp de **knoflook** fijn. Meng 50-75g bloem met het **bakpoeder** en voeg er 60ml koud water, de **knoflook**, **misopasta** en een flinke snuf zout en peper aan toe. Klop tot een dik **beslag**. Voeg evt. iets meer bloem of water toe als het **beslag** te dik of te dun is.



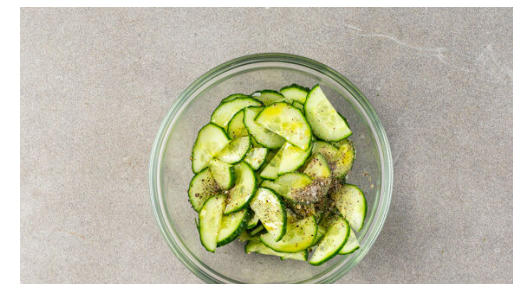
2. Saus maken

Pel en halveer de **ui**. Hak **1 helft** fijn en snijd de **rest** in reepjes (week die evt. in warm water als je niet van rauwe ui houdt). Hak de **kappertjes** en de **verse kruiden incl. stengels** fijn. Meng **3/4e van de gehakte kruiden** met de **kappertjes**, **mayonaise**, de **gehakte ui**, 1el olie en 3-4el water. Breng de **dip** op smaak met peper en zout.



5. Tofu bakken

Verhit een flinke laag olie in een middelgrote koekenpan op hoog vuur. Haal de **blokjes tofu** één voor één door het **beslag**. Bak ze in porties en in 4-5min per kant goudbruin en knapperig in de hete olie. Schep op een stuk keukenpapier.



3. Salade maken

Snijd de **komkommer** in de lengte door en dan schuin in plakjes. Klop een **dressing** van 1el olijfolie, 1el azijn en een flinke snuf zout, suiker en peper. Hussel de **komkommer** ermee om.



6. Serveren

Bestrooi de **tofu** met een snuf peper en zout. Hussel de **sla** om met de **komkommer in dressing** en de **uierenreepjes**. Serveer de **aardappelpartjes** met de **tofu**, **salade** en de **dip**. Bestrooi met de **rest van de verse kruiden**.