



Bánh mì met knapperige tofu

en kleurrijke salade met geroosterde wortels



20-30min



2 personen

Bánh mì is een van de gevolgen van de Franse overheersing in Vietnam: een Franse baguette met Vietnamese smaken belegd. Traditioneel hoort er ook eendenlever op, maar die versie zie je niet zo vaak in de Lage Landen. Onze variant maak je met knapperige tofu, pittige srirachamayo en veel verse kruiden. En geroosterde wortelschijfjes voor wat extra vitamines.

Wat je van ons krijgt

- 1x tofu ⁶
- 1 stukje verse gember
- 1 zakje sojasaus ^{1,6}
- 1 rode kool
- 1 gele wortel
- 1 wortel
- 2 baguettes ¹
- 1 komkommer
- 1 bosui
- 2 zakjes sriracha
- 10g verse kruidenmix:
koriander en munt
- 1 verse chilipeper

Wat je thuis nodig hebt

- mayonaise ³
- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

- oven
- 2 bakplaten met bakpapier
- middelgrote koekenpan
- kleine kookpan
- maatbeker
- keukenrasp

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). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 852kcal, vet 32.5g,
koolhydraten 100.6g, eiwit 34.5g



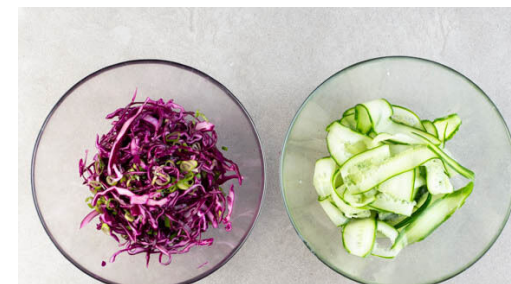
1. Tofu marineren

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Dep de **tofu** droog en snijd hem in de lengte in ca. 1-1,5cm dikke plakken. Rasp de **gember** boven een kom fijn en voeg de **sojasaus** en **tofu** toe. Hussel om en zet de **tofu** opzij. Snijd ca. **1/4e van de kool** in heel dunne reepjes, de **rest** wordt niet gebruikt.



2. Wortelschijfjes roosteren

Schil of schrob de **wortels** en snijd ze in dunne schijfjes. Verdeel ze over een bakplaat met bakpapier en hussel om met 1-2el plantaardige olie en een snuf zout en peper. Rooster 15-20min bovenin de oven tot de **wortels** goudbruin en gaar zijn. Bak de **broodjes** op een 2e bakplaat in ca. 8min af. Laat ze voor het opensnijden wat afkoelen.



3. Groentepickle maken

Gebruik een kaasschaaf of dunschiller om lange linten van de **minikomkommer** te schaven en doe ze in een kom. Snijd de **bosui** in dunne ringetjes en doe ze met de **koolreepjes** in een 2e kom. Breng in een kleine kookpan 3el azijn, 50ml water, 1tl suiker en 1tl zout aan de kook en roer kort door. Giet de **helft van het picklewater** over de **komkommer** en de **rest** over de **koolmix**.



4. Saus maken

Meng 2el mayonaise met **1tl sriracha**. Proef en voeg evt. meer **sriracha** toe. Hak de **koriander incl. steeltjes** grof en snijd de **muntblaadjes** in reepjes. Verwijder evt. de zaadlijsten en hak de **chilipeper** grof.



5. Tofu bakken

Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olie. Neem de **tofu** uit de kom en laat daarbij de **marinade** eraf druppelen. Bak de **tofu** in 2-3min per zijde goudbruin. Beweeg de **tofu** zo min mogelijk, dan worden de **plakken** extra knapperig.



6. Broodjes beleggen

Snijd de **broodjes** op en bestrijk ze met de **srirachamayo**. Beleg met de **tofu**, **groentepickle**, **verse kruiden**, de **bosui** en **chilipeper** naar wens. Schep de **rest van de kruiden** door de **overgebleven groentepickle**. Serveer als **salade** bij de **bánh mì** en de **wortelschijfjes**.