

Witlofbootjes met zuurkool & tofu

totale tijd **45 min.** 30 min. voorbereidingstijd 15 min. kooktijd 30 min. wachttijd

INGREDIËNTEN

10 porties

Voor de bootjes:

- 200 g** gerookte tofu, in kleine blokjes gesneden (circa 0,5 cm x 0,5 cm)
- 60 ml** Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus met Minder Zout 43%
Minder Zout dan de traditionele Kikkoman Sojasaus
- 500 g** zuurkool (alternatief: vermicellinoedels)
- 15 ml** appelciderazijn
- 30 ml** ahornsiroop
- 15 ml** citroensap
- 2 g** versgemalen zwarte peper
- 2 g** komijn naar smaak
- 150 g** appel, geschild en in kleine blokjes gesneden
- 200 g** ui, gepeld en in blokjes gesneden
- 50 ml** raapzaadolie
- 630 g** witlof

Voor de garnering

- 100 g** noten (walnoten, cashewnoten, amandelen), grof gehakt
- 20 g** bieslook, diagonaal gesneden in kleine stukjes
- 3 g** chilipeper, fijngehakt

VOORBEREIDING

Stap 1

Marineer de tofublokjes 30 minuten in Kikkoman Sojasaus Minder Zout.

Stap 2

Spoel de zuurkool af met koud water en giet af. Meng azijn, ahornsiroop, citroensap, peper en komijn in een kom. Voeg de zuurkool, gemarineerde tofu en de appel toe. Meng goed.

Stap 3

Bak de blokjes ui 15 minuten in raapzaadolie. Voeg de ui toe aan het zuurkoolmengsel en roer goed door elkaar.

Stap 4

Was en droog de witlof. Verdeel in losse bladeren.

Stap 5

Vul de witlofbladeren met de vulling van stap 3 en besprenkel met nootjes, bieslook en chilipeper.