

Zweeds broodje met haringstijl tofu

totale tijd **40 min.** 30 min. voorbereidingstijd 10 min. kooktijd 1440 min. wachttijd

INGREDIËNTEN

10 porties

Voor de 'tofuharing'

60 ml	azijn (wijn , appelcider of vegan gedistilleerde azijn)
55 ml	<u>Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus</u>
30 g	norivellen, gesneden (circa 2 x 2 cm)
700 ml	water
200 g	rode ui (2 3 middelgrote), in dunne ringen
400 g	stevige naturel tofu, in plakjes (0,5 cm dik)
1 g	laurierbladeren (circa 1 2 blaadjes)
3 g	pimentbessen
1 g	harissa
5 g	speculaaskruiden voor een gekruide haringsmaak (optioneel) Een paar erwtenkiemen ter garnering

Extra:

1 kg	lang stokbrood
50 g	vegan mayonaise
50 g	Franse mosterd
200 g	ijsberg of botersla, in losse bladeren
200 g	ingelegde komkommer, in plakjes
300 g	rode ui, in dunne ringen

VOORBEREIDING

Stap 1

Voeg de azijn, Kikkoman Sojasaus en norivellen toe aan een pan met warm (niet heet) water. Verwarm en roer tot alles opgelost is. Zet apart en laat afkoelen.

Stap 2

Doe de helft van de gesneden ui, laurierblaadjes, pimentbessen en tofuplakjes in een pot. Voeg nog een laag ui, de resterende laurierblaadjes, piment en tofu toe. Voeg de harissa toe en giet de afgekoelde nori en azijnmarinade eroverheen. Voeg eventueel de speculaaskruiden toe. Sluit de pot af en zet ten minste 24 uur in de koelkast.

Stap 3

Snijd de stokbroden in de lengte door. Bestrijk met mayonaise en mosterd. Bedek met de slablaadjes, komkommerplakjes, ui en tofu met stukjes nori en garneer met de erwtenkiemen. Snijd diagonaal door om te serveren.