

Vegaaninen sillileipä tofusta

kokonaisaika **40 min** 30 min esivalmistelut 10 min valmistus 1440 min odotusaika

AINEKSET

10 annosta

Tofu-"silakka":

60 ml	etikkaa (viini-, siideri- tai vegaanista väkiviinaetikkaa)
55 ml	<u>Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike</u>
30 g	nori-merileväarkkeja silputtuna paloiksi (n. 2 x 2 cm)
700 ml	vettä
200 g	punasipulia (2–3 keskikokoista) ohuina renkaina
400 g	kiinteää maustamatonta tofua siivuina (0,5 cm paksuisia)
1 g	laakerinlehtiä (n. 1–2 lehteä)
3 g	kokonaisia maustepippureita
1 g	harissaa
5 g	piparkakkumaustetta (valinnainen) Herneenversoja koristeluun

Lisäksi:

1 kg	pitkiä patonkeja
50 g	vegaanista majoneesia
50 g	ranskalaista sinappia
200 g	jäävuorisalaattia tai pehmeälehtistä keräsalaattia, lehdet eroteltuina
200 g	maustekurkkua siivuina
300 g	punasipulia ohuina

VALMISTUS

Vaihe 1

Laita etikka, Kikkomanin soijakastike, nori-merilevä sekä lämmintä (ei kuumaa) vettä kattilaan. Kuumenna ja sekoita, kunnes levä on liuennut. Jätä jäähtymään.

Vaihe 2

Laita purkkiin puolet punasipulista, laakerinlehdistä, maustepippureista ja tofusta. Lisää päälle toinen samanlainen kerros. Lisää harissa ja kaada jäähtynyt nori-etikkamarinadi päälle. Jos käytät piparkakkumaustetta, lisää myös se. Laita purkki kiinni ja anna seistä jääkaapissa vähintään 24 tuntia.

Vaihe 3

Halkaise patonki pitkittäin ja voitele majoneesilla sekä sinapilla. Asettele leivälle salaatinlehdet, kurkkusiivut, sipuli sekä tofu, ja koristele herneenversoilla. Leikkaa patonki vinottain ennen tarjoilua.

renkaina