

Svensk baguett med tofu à la sild

total tid **40 min.** 30 min. tilberedningstid 10 min. koketid 1440 min. ventetid

INGREDIENSER

10 porsjoner

Tofu-«sild»:

60 dl	eddik (vin-, cider- eller vegansk destillert eddik)
55 dl	<u>Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus</u>
30 g	noriark, hakket (ca. 2 x 2 cm)
700 dl	vann
200 g	rødløk (2–3 middels store), skåret i tynne ringer
400 g	fast tofu naturell, skåret i skiver (0,5 cm tykke)
1 g	laurbærblader (ca. 1–2 blader)
3 g	allehåndebær (hele eller malte)
1 g	harissa
5 g	pepperkakekrydderblanding for sterkere sildesmak (valgfritt)
	Noen ertespirer til garnityr

Dessuten:

1 kg	lange baguetter
50 g	vegansk majones
50 g	dijonsennep
200 g	isbergsalat eller hodesalat, delt i blader
200 g	sylteagurk, skåret i skiver
300 g	rødløk, skåret i tynne ringer

TILBEREDNING

Steg 1

Ha eddik, Kikkoman Soyasaus og noritang i en kasserolle med varmt (ikke kokende) vann. Varm opp og rør om til alt har løst seg opp. La stå til avkjøling.

Steg 2

Legg halvparten av skivet rødløk, laurbærblader, allehåndebær og tofuskiver lagvis i et glass. Legg på et nytt lag rødløk, resten av laurbærbladene, allehånde og tofu. Tilsett harissa og hell den avkjølte norieddikmarinaden over alt. Alternativt kan du også tilsette pepperkakekrydderblanding. Sett lokk på glasset og la stå i kjøleskap i minst 24 timer.

Steg 3

Skjær baguettene på langs. Smør på majones og sennep. Legg salatblader, agurkskiver, rødløk og tofu lagvis med noristykker, og garner med ertespirer. Skjær baguettene på skrå før servering.