

Svensk smörgås med tofu i sillstil

Total tid **40 Min.** 30 Min. Tid för förberedelse 10 Min. Tillagningstid 1440 Min. väntetid

INGREDIENSER

10 Portioner

Till tofun "sillen":

- 60 ml** vinäger (vin, cider eller vegansk destillerad vinäger)
 - 55 ml** Kikkoman naturligt bryggd sojasås
 - 30 g** nori-tång-ark, hackade (ca 2 x 2 cm)
 - 700 ml** vatten
 - 200 g** rödlök (2-3 medelstora), skurna i tunna ringar
 - 400 g** fast naturlig tofu, skuren i skivor (0,5 cm tjocka)
 - 1 g** lagerblad (ca 1-2 blad)
 - 3 g** hela kryddpeppar
 - 1 g** harissa
 - 5 g** pepparkakskryddmix för kryddad sillsmak (valfritt)
- Några ärtskott till garnering

Ytterligare:

- 1 kg** långa baguetter
- 50 g** vegansk majonnäs
- 50 g** fransk senap
- 200 g** isbergs- eller smörhuvudssallad, uppdelad i blad
- 200 g** inlagd gurka, skuren i skivor
- 300 g** rödlök, skuren i tunna ringar

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Tillsätt vinägern, Kikkoman-sojasåsen och nori-tången i en kastrull med varmt (inte hett) vatten. Värm upp och rör om tills allt har löst sig. Ställ åt sidan för att svalna.

Steg 2

Varva hälften av skivad lök, lagerblad, kryddpeppar och tofuskivor i en burk. Lägg på ytterligare ett lager lök, resterande lagerblad, kryddpeppar och tofun. Tillsätt harissan och håll den avsvälade nori- och vinägermarinaden över alltihop. Tillsätt eventuellt pepparkakskryddblandningen. Förslut burken och ställ i kylan i minst 24 timmar.

Steg 3

Skär baguetterna på längden. Bre bröden med majonnäs och senap. Varva med salladsbladen, gurkskivorna, löken och tofun med noribitar och garnera med ärtskotten. Skär diagonalt för servering.