

Indie Veggie salade met gegrilde tofu en sesamzaadjes



2 mensen



35 min voorbereiding

35 min koken

De ingrediënten

1 potten van 300g Indie Veggie - Klein Gerecht la belle-iloise
200g gewone tofu
100g rode kool
100g witte kool
100g spinaziebladeren
1 wortel
1 teentje knoflook
Sesamzaad
Miso
1 eetlepel olijfolie
1 kopje water
Een snufje zout

De fasen

- 1- Meng in een kom de misopasta, olijfolie, knoflook en zout
- 2- Dompel de stukjes tofu in de marinade
- 3- Leg de tofustukjes op een met bakpapier beklede bakplaat en giet de overgebleven marinade erover. Bestrooi royaal met sesamzaadjes
- 4- Bak ongeveer 30 minuten op 200°C tot de tofu goudbruin is
- 5- Terwijl de tofu kookt, kook je de spinazieblaadjes ongeveer 5 minuten in gezouten water. Leg ze daarna in ijswater om hun mooie groene kleur te behouden
- 6- Schik de poke bowls met de opgewarmde Petit Plat Indie Veggie aan de ene kant en de rode kool, witte kool, spinazieblaadjes en geraspte wortel aan de andere kant (je kunt olijfolie over dit deel van de bowl sprenkelen)

7- Leg de tofustukjes erop