KIKKOMAN

Schwedisches Sandwich mit Tofu „Hering-Style“

Gesamtzeit **40 Min.** **30 Min.** Vorbereitungszeit **10 Min.** Kochzeit **1440 Min.** Wartezeit

ZUTATEN

10 Portion(en)

Für den „Tofu-Hering“:

60 ml	Essig (Wein-, Apfel- oder veganer Branntweinessig)
55 ml	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
30 g	Nori-Algenblätter, zerkleinert (2 x 2 cm)
700 ml	Wasser
200 g	Zwiebel, rot, in dünnen Ringen
400 g	Naturtofu, fest, in Scheiben (5 mm)
1 g	Lorbeerblätter
3 g	Pimentbeeren
1 g	Harissa
5 g	Lebkuchengewürzmischung (optional)
	Einige Erbsensprossen zum Garnieren

Additional:

1 kg	Baguettes à 100 g
50 g	Mayonnaise, vegan
50 g	Dijon Senf
200 g	Eisberg- oder Kopfsalat, in Blätter zerlegt
200 g	Essiggurke, in Scheiben
300 g	Zwiebel, rot, in dünnen Ringen

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Essig, Kikkoman Sojasauce und Nori-Algen in einen Topf mit warmem (nicht heißem) Wasser geben. Erhitzen und rühren, bis sich alles aufgelöst hat. Zum Abkühlen beiseitestellen.

Schritt 2

Die Hälfte Zwiebeln, Lorbeer, Pimentbeeren und Tofu in ein Glas schichten. Aus der zweiten Hälfte der Zutaten eine weitere Schicht aufbauen. Harissa zugeben und mit der Nori-Essig-Marinade übergießen. Lebkuchengewürzmischung hinzufügen (optional). Das Glas verschließen und mindestens 24 Stunden kaltstellen.

Schritt 3

Die Baguettes der Länge nach aufschneiden. Mit Mayonnaise und Senf bestreichen. Mit Salatblättern, Gurkenscheiben, Zwiebeln und dem Tofu belegen und mit Erbsensprossen garnieren. Zum Servieren diagonal durchschneiden.