

# Švédský sendvič s tofu ve stylu sledě

Celkový čas vaření **40 min.** 30 min. Doba přípravy **10 min.** Doba vaření **1440 min.** Čas na odležení

## INGREDIENCE

### 10 Porce

#### Na tofu „sledi“:

|               |                                                                                                               |
|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>60 ml</b>  | octa (vinného, jablečného nebo veganského destilovaného octa)                                                 |
| <b>55 ml</b>  | <u>Kikkoman Sójová omáčka</u><br><u>přirozeně fermentovaná</u>                                                |
| <b>30 g</b>   | plátek nori řasy,<br>nakrájených na kousky<br>(cca 2 x 2 cm)                                                  |
| <b>700 ml</b> | vody                                                                                                          |
| <b>200 g</b>  | červené cibule (2–3<br>střední kusy), nakrájené<br>na tenké kroužky                                           |
| <b>400 g</b>  | pevného přírodního tofu,<br>nakrájeného na plátky<br>(0,5 cm silné)                                           |
| <b>1 g</b>    | bobkových listů (cca 1–2<br>listy)                                                                            |
| <b>3 g</b>    | nového koření (celé<br>kuličky)                                                                               |
| <b>1 g</b>    | harissy                                                                                                       |
| <b>5 g</b>    | perníkového koření pro<br>chuť ve stylu kořeněného<br>sledě (volitelné)<br>Několik klíčků hrášku na<br>ozdobu |

#### Další:

|              |                                                             |
|--------------|-------------------------------------------------------------|
| <b>1 kg</b>  | dlouhých baget                                              |
| <b>50 g</b>  | veganské majonézy                                           |
| <b>50 g</b>  | francouzské hořčice                                         |
| <b>200 g</b> | ledového nebo<br>hlávkového salátu,<br>rozděleného na listy |
| <b>200 g</b> | nakládaných okurek,<br>nakrájených na plátky                |

## POSTUP PŘÍPRAVY

### Krok 1

Do hrnce s teplou (ne horkou) vodou přidejte ocet, Kikkoman Sójovou omáčku a nori řasu. Zahřejte a míchejte, dokud se všechny ingredience nerozpustí. Nechte vychladnout.

### Krok 2

Do sklenice naskládejte polovinu nakrájené cibule, bobkové listy, nové koření a plátky tofu. Přidejte další vrstvu cibule, zbývající bobkové listy, nové koření a tofu. Přidejte harissu a zalijte vychladlou nori-octovou marinádou. Volitelně přidejte perníkové koření. Sklenici uzavřete a nechte marinovat v lednici alespoň 24 hodin.

### Krok 3

Bagety podélně rozkrojte. Namažte je majonézou a hořčicí. Navrstvěte listy salátu, plátky okurky, cibuli a marinované tofu s kousky nori řasy. Ozdobte hráškovými výhonky. Bagetu šikmo rozřízněte a podávejte.

**300 g**

červené cibule, nakrájené  
na tenké kroužky