

Smullen met Compagnie Cecilia

Zoete aardappel

met goma dare en krokante tofu

Ingrediënten [4 p.]

2 grote zoete aardappels

Krokante tofu

100g extra stevige tofu

1 el olijfolie

1 tl maïzena

½ tl (aleppo-)chilivlokken

½ el sojasaus

zout

Chili olie

2 à 3 el olijfolie

1 tl Aleppo chilivlokken

¼ tl gerookt paprika poeder

2 tl geroosterde sesamololie

Goma dare

100g Kewpie mayonaise

30g wit sesamzaad

1 el sojasaus

1 el rijstwijnazijn

1 ½ tl ahornsiroop

Bereiding

Verwarm de oven voor op 200°C.

Krokante tofu

Rasp de (goed drooggedepte) tofu (grove kant blokrasp) boven een mengkom.

Meng goed met de olijfolie, maïzena, chilivlokken en ½ tl zout.

Spread uit op een met bakpapier beklede bakplaat.

Bak 15 minuten in de oven.

Haal uit de oven en giet de sojasaus erover roer allemaal goed door elkaar en plaats opnieuw in de oven tot het mengsel bruin en krokant is (ong. 15 min.).

Zet opzij om af te koelen en nog krokanter te worden.

Zoete aardappel

Snijd de zoete aardappel in 8 à 10 gelijke parten.

Verdeel ze op een met bakpapier beklede bakplaat en lepel er het zout en de olijfolie over.

Schud alles goed door elkaar.

Plaats ze in de oven onder de tofu en rooster de aardappelen 30 minuten (of tot ze gaar zijn).

Chili olie

Doe 2 el olijfolie in een koekenpan en verhit rustig op een halfhoog vuur.

Haal de pan van het vuur als deze olie goed heet is en voeg de chilivlokken toe, samen met het paprika-poeder en de sesamololie.

Zet opzij en laat afkoelen.

Goma dare

Strooi het sesamzaad in een kleine droge koekenpan en zet op een halfhoog tot hoog vuur.

Rooster het onder regelmatig roeren ongeveer 5 minuten of tot de zaadjes mooi bruin zijn en geuren.

Wrijf de geroosterde sesamzaadjes in de vijzel tot een grof poeder, doe in een mengkom en meng goed met alle andere ingrediënten. Zet even opzij.

Afwerking

Schik de zoete aardappels op een grote schaal. Lepel er wat goma dare over en druppel er wat chili olie over.

Strooi als laatste wat krokante tofu erover.

Je kan dit gerecht als volwaardige maaltijd opdienen met bijvoorbeeld een gebakken of gepocheerd eitje, vergezeld van een frisse salade.

Veel kookplezier en... smakelijk eten.

(met dank aan Renata voor het recept)

