Salade met tofu en zoete aardappel (voorbereiden 15 minuten + bakken plm 10 minuten)

Dit recept is **gemakkelijk** om te maken. Tofu lijkt saai en moeilijk maar dat is het niet:

- Je koopt een blok (ligt meestal bij vegetarische gerechten) en snijdt die in plakjes. Hele dunne plakjes worden krokanter, maar het kan op diverse manieren.
- De plakjes die je over hebt (1 blok is best veel)kun je in porties invriezen. Als je ze weer wil gebruiken moeten ze eerst ontdooid worden en ze kunnen iets verkleurd zijn, maar de smaak blijft goed.
- De hoeveelheid die je gebruikt, is afhankelijk van wat je gaat maken. Vergelijk het met een portie vlees, ongeveer 100 gram per persoon.
- Het beste kun je de tofu goed laten uitlekken, nadat je gemarineerd hebt (of ervoor én erna): leg er keukenpapier op en zet er een zware pan op. Regelmatig droogdeppen en evt papier vervangen.

Ingrediënten voor 1 persoon:

ongeveer 1/5 blok tofu

1 eetlepel ketjap

½ theelepel sambal

¼ zoete aardappel in dunne plakjes snijden

ingrediënten voor de sla, zoals een halve krop sla,1 eetlepel pijnboompitten (evt geroosterd), een paar zongedroogde tomaatjes in stukjes gesneden , peper, ¼ feta in blokjes gesneden,

Smeer de plakken tofu een beetje in met de sambal en leg in de sojasaus/ ketjap. Wacht een par minuten en dep droog met een keukenpapier. Zet er daarna iets zwaars op, zodat het meeste vocht eruit gaat.

Giet een scheutje olijfolie in een pan en bak de tofu bruin en krokant. Geregeld omkeren. Tegelijkertijd en in dezelfde pan kun je de schijfjes zoete aardappel bakken. Ook geregeld omdraaien.