



Terrine van tofu, rode biet en komkommer

🕒 25 minuten + 7 uur

DIT HEB JE NODIG:

- 🥬 1 vel nori
- 🥬 930 g geroosterde paprika in pot
- 🥬 2 el sojasaus
- 🥬 3 g agar-agar
- 🥬 2 el kokend water
- 🥬 1 citroen
- 🥬 200 g Violife creamy original
- 🥬 375 g tofu
- 🥬 1 el milde mosterd
- 🥬 1 teen knoflook
- 🥬 1 groentebouillontablet
- 🥬 15 g verse bieslook
- 🥬 250 g gekookte bieten
- 🥬 1 komkommer

MATERIAAL: keukenmachine, mandoline, keukenpapier, ovenschaal 22x13x5 cm, vershoudfolie

ZO MAAK JE HET:

1. Scheur de nori in stukjes van ca. 1 cm.
2. Giet 3 el vocht uit de potten met paprika's en voeg de nori en sojasaus toe aan de paprika's.
3. Draai de deksel op de pot en schud zodat alles goed is gemengd.
4. Laat dit 30 minuten tot een nacht in de koelkast staan.
5. Meng ondertussen de agar-agar met het kokend water tot een glad papje.
6. Boen de citroen schoon, rasp de gele schil en pers een halve vrucht uit.
7. Bewaar de andere helft.
8. Maal in een keukenmachine plantaardige alternatief voor roomkaas, het citroenrasp en -sap, de tofu, mosterd, knoflook en het groentebouillonblokje.
9. Voeg de agar-agar toe en maal tot een glad mengsel.
10. Houd een paar sprietjes bieslook achter voor het garneren, snijd de rest fijn en meng door het tofumengsel.
11. Breng op smaak met peper en eventueel zout.
12. Schaaf de bieten met een dunschiller of mandoline in dunne plakken van 2 mm.
13. Schaaf de komkommer met een dunschiller of mandoline in de lengte in dunne linten van 2 mm.
14. Dep de biet en komkommer droog met keukenpapier.
15. Gebruik de 8 stevigste komkommerlinten.
16. Verdeel in totaal 3 el van het tofu mengsel erover, strijk glad en rol de linten op.
17. Bekleed de ovenschaal met vershoudfolie en laat aan beide kanten ruim overhangen.
18. Verdeel de plakjes gegrilde paprika over de bodem en randen van de ovenschaal, veeg de stukjes nori eraf en laat 3-4 cm overhangen.
19. Verdeel het tofumengsel in een laag van 1 cm gelijkmatig over de rode paprika op de bodem.
20. Verdeel de helft van de bietenplakjes erover en druk voorzichtig aan.
21. Verdeel er nog een laag van 1 cm van het tofumengsel over.
22. Verdeel de komkommerrolletjes in de lengte, liggend over het tofumengsel.
23. Druk ze lichtjes aan.
24. Verdeel de rest van de biet erover en druk voorzichtig aan.
25. Verdeel de rest van de tofu erover, strijk glad en vouw de overhangende paprika erover.
26. Vouw de folie dicht en druk voorzichtig aan.
27. Laat 6 uur opstijven in de koelkast.
28. Snijd de rest van de citroen in flinterdunne plakjes.
29. Haal de terrine uit de vorm, verwijder de folie en verdeel de citroenplakjes en de rest van de bieslook erover.

TIP: Je kunt de terrine 1 dag van tevoren maken. Bewaar tot gebruik goed afgedekt met vershoudfolie in de koelkast.

