Tofuboller i tomatsauce med bagte kartofler

4 PERS

DANMARKS NYE LIVRET

Danmarks Nye Livret er produceret som en del af indsatsen Smag Dig Frem, der er støttet af Nordea-fonden og Novo Nordisk Fonden

Tofuboller i tomatsauce med bagte kartofler

4 PERS

Kartofler
800 g kartofler
Paprika
Spidskommen
Kardemomme
Olivenolie
Salt og peber

Krydret tomatsauce
2 løg
3 fed hvidløg
100 g svampe
½ aubergine
½ squash
1 rød peberfrugt
2 spsk. paprika
1 spsk. sød paprika
1 tsk. røget paprika
½ tsk. cayennepeber
140 g tomatpure
1 dåse hakkede tomater
200 ml ris cuisine (alternativ til madlavningsfløde)
1 grøntsagsbouillonterning
Salt og peber
Olivenolie til stegning

Tofuboller
200 g tofu
4 fed hvidløg
1 håndfuld persille
1 dl havregryn
1 dl rasp/pankorasp
2 tsk. sød paprika
1 tsk. umami-krydderiblanding
2 tsk. allroundkrydderi
1 håndfuld basilikum
Saft fra 1 citron
1 tsk. natron
100 g svampe
2 spsk. honning
Salt og peber
Olivenolie til stegning

Tasty-sauce
Syltede agurker
1,5 dl mayonnaise
1 spsk. ketchup
1 tsk. sennep
1 tsk. hvidvinseddike
½ tsk. løgpulver
½ tsk. paprika
Salt og peber

Gnavegrønt
Agurk, skåret i stænger
Gulerødder, skrællede og skåret i stænger
Rød peber, skåret i stænger

Kartofler
Kartoflerne halveres og lægges med skrællen oppe på en bageplade, hvorefter den pensles og saltes. Bages i ca. 30 minutter på 190 grader.

Krydret tomatsauce
Skær løg i små tern og hak hvidløg fint.

Resten af grøntsagerne skæres i mindre tern.

Løg og hvidløg steges i olivenolie. De andre grøntsager tilsættes og steges med, til de er møre sammen med krydderierne.

Tilsæt tomatpuré, de flåede tomater og paprika. Tilsæt ris cuisine og til sidst bouillonterning og lad saucen simre i min. 8 minutter.

Tilsæt evt. to fed friskrevet hvidløg ved omrøring inden servering.

Tofuboller
Hak svampene og hvidløget groft.

Kør alle ingredienser på en foodprocessor, til den får en god farslignede konsistens.

Kom havregryn og rasp i, indtil konsistensen er lidt som modellervoks. Form dem som små boller og pensl dem med olie, kom evt. lidt krydderier i olien. Bages i ovnen i 10-15 minutter på 190 grader.

Lav evt. en prøvedelle.

Tasty-sauce
Hak de syltede agurker fint.

Bland alle ingredienser sammen i en skål og smag til med salt og peber.

Opskriften er udviklet af familien Mindelund

DR