

Το απόλυτο vegan club sandwich με τόφου, σκορδάτη μαγιονέζα & bacon

Μερίδες: 2 club **Χρόνος προετοιμασίας:** 15 λεπτά **Χρόνος μαγειρέματος:** 40 λεπτά **Χρόνος Αναμονής:** 1 ώρα

Υλικά για το τόφου:

- 200 γρ. τόφου (firm ή extra firm)
- 1 κ.σ. maple syrup ή μέλι
- 3 κ.σ. σάλτσα σόγιας
- 1 κ.γλ. ξίδι λευκό ή μηλόξιδο
- 1 σκελίδα σκόρδο, ψιλοκομμένο
- 1 κ.γλ. καπνιστή πάπρικα
- 1 κ.γλ. κύμινο

Υλικά για το club sandwich:

- 6 χοντρές φέτες ντομάτα
- 4 κ.σ. μαγιονέζα
- 2 σκελίδες σκόρδο
- 6 φέτες μεγάλο ψωμί του τοστ
- 6 φέτες plant-based NEXT! bacon
- 3-4 φύλλα iceberg
- αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- ελαιόλαδο

Υλικά για τις τηγανητές πατάτες:

- 2 μέτριες πατάτες
- αλάτι
- ελαιόλαδο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Ξεκινάμε με το τόφου. Βάζουμε το κομμάτι τόφου ανάμεσα σε δύο πετσέτες κουζίνας ή σε χαρτί κουζίνας, τοποθετούμε από πάνω ένα ξύλο κοπής και πάνω του ένα βαρύ αντικείμενο (πχ. ένα μεγάλο βαρύ βιβλίο ή μια κατσαρόλα γεμάτη νερό). Το αφήνουμε 30 λεπτά να πρεσαριστεί και να χάσει τα υγρά του. Το κόβουμε σε 6-8 φέτες περίπου 2 εκ. (1 δάχτυλο).

2) Σε ένα μπολ ανακατεύουμε το maple syrup, τη σόγια, το ξίδι, το σκόρδο, την καπνιστή πάπρικα και το κύμινο και προσθέτουμε τις φέτες τόφου. Ανακατεύουμε προσεκτικά να μην το σπάσουμε και το αφήνουμε σκεπασμένο να μαριναριστεί για 30 λεπτά έως 8 ώρες.

Αν θέλουμε κάνουμε τα βήματα 1 & 2 από την προηγούμενη μέρα.

3) Αραδιάζουμε το τόφου σε ένα ταψί που έχουμε στρώσει με λαδόκολλα. Βάζουμε δίπλα τις φέτες ντομάτας και το σκόρδο, ραντίζουμε με ελάχιστο ελαιόλαδο και αλατοπιπερώνουμε. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 200°C στις αντιστάσεις για 20 λεπτά.

4) Όσο ψήνουμε το τόφου, τηγανίζουμε τις πατάτες. Τις καθαρίζουμε από τη φλούδα, τις πλένουμε και τις κόβουμε σε λεπτές φέτες. Κόβουμε τις φέτες σε λεπτά μπαστούνακια και αλατίζουμε ελαφρώς. Βάζουμε σε ένα τηγάνι 2 δάχτυλα ελαιόλαδο και μόλις κάψει καλά, κατεβάζουμε τη φωτιά σε μέτρια και ρίχνουμε τις πατάτες. Τηγανίζουμε για περίπου 10 λεπτά, γυρνώντας συχνά και απαλά με μία τρυπητή κουτάλα. Μεταφέρουμε σε πιάτο με χαρτί κουζίνας και αλατίζουμε.

5) Βγάζουμε το τόφου και τις ντομάτες από τον φούρνο (χωρίς να τον κλείσουμε) και μεταφέρουμε το ψημένο σκόρδο σε ξύλο κοπής. Το λιώνουμε με ένα πιρούνι πολύ καλά και το ανακατεύουμε μέσα στην μαγιονέζα. Ρίχνουμε τα ψωμιά του τοστ στο φούρνο για 5 λεπτά και αφήνουμε στην άκρη.

6) Βάζουμε ένα αντικολλητικό τηγάνι σε μέτρια φωτιά και ρίχνουμε 2 κ.σ. ελαιόλαδο. Προσθέτουμε τις φέτες plant-based NEXT! bacon και ψήνουμε για 2 λεπτά από κάθε μεριά.

7) Στήνουμε το club sandwich με την εξής σειρά:

Ψωμί, μαγιονέζα, 3-4 φέτες τόφου, 1 ½ φέτα plant-based NEXT! bacon, 1-2 φέτες ψητής ντομάτας, μαγιονέζα, ψωμί, μαγιονέζα, 1-2 φέτες ντομάτα, 1-2 φύλλα iceberg, 3-4 φέτες τόφου, 1 ½ φέτα plant based NEXT! bacon, μαγιονέζα ψωμί.

Κόβουμε στη μέση και σερβίρουμε με τις τηγανητές πατάτες.