

TOFU MED BROCCOLI I SÖTSUR INGEFÄRSSÅS

4 PORTIONER / UNDER 45 MIN

INGREDIENSER

Krispig tofu

400 g fast tofu

½ tsk salt

4 msk majsstärkelse eller
potatismjöl

3 msk rapsolja

Sås

2 tsk riven färsk ingefära

3 vitlöksklyftor

4 msk japansk soja

3 msk strösocker

2 msk risvinaiger

1 msk sesamolja

2 msk rostade sesamfrön

1 tsk majsstärkelse

½ dl vatten

Wok

rapsolja från tofun

500 g broccoli

Till servering

sesamfrön

strimlad salladslök

jasminris

GÖR SÅ HÄR

1. Tofu: Torka av tofun med hushållspapper. Skär den i ca 2x3 cm stora bitar och lägg i en bunke. Krydda med salt och vänd i majsstärkelsen.

2. Sås: Skala och riv ingefära och vitlök. Rör ihop alla ingredienser till såsen.

3. Wok: Bryt broccolin i små buketter. Skala och skiva stammen.

4. Hetta upp oljan i en stekpanna på medelhög värme och stek tofun på vardera sidor tills krispig. Lägg upp tofun på en tallrik.

5. Stek broccolin i samma panna i 3–5 minuter, så att den fortfarande är spänstig. Krydda med salt. Lägg upp på en tallrik.

6. Häll såsen i samma stekpanna och låt den koka upp, under vispning. Ta av från värmen och vänd ner tofu och broccoli. Toppa med sesamfrön och salladslök. Servera

