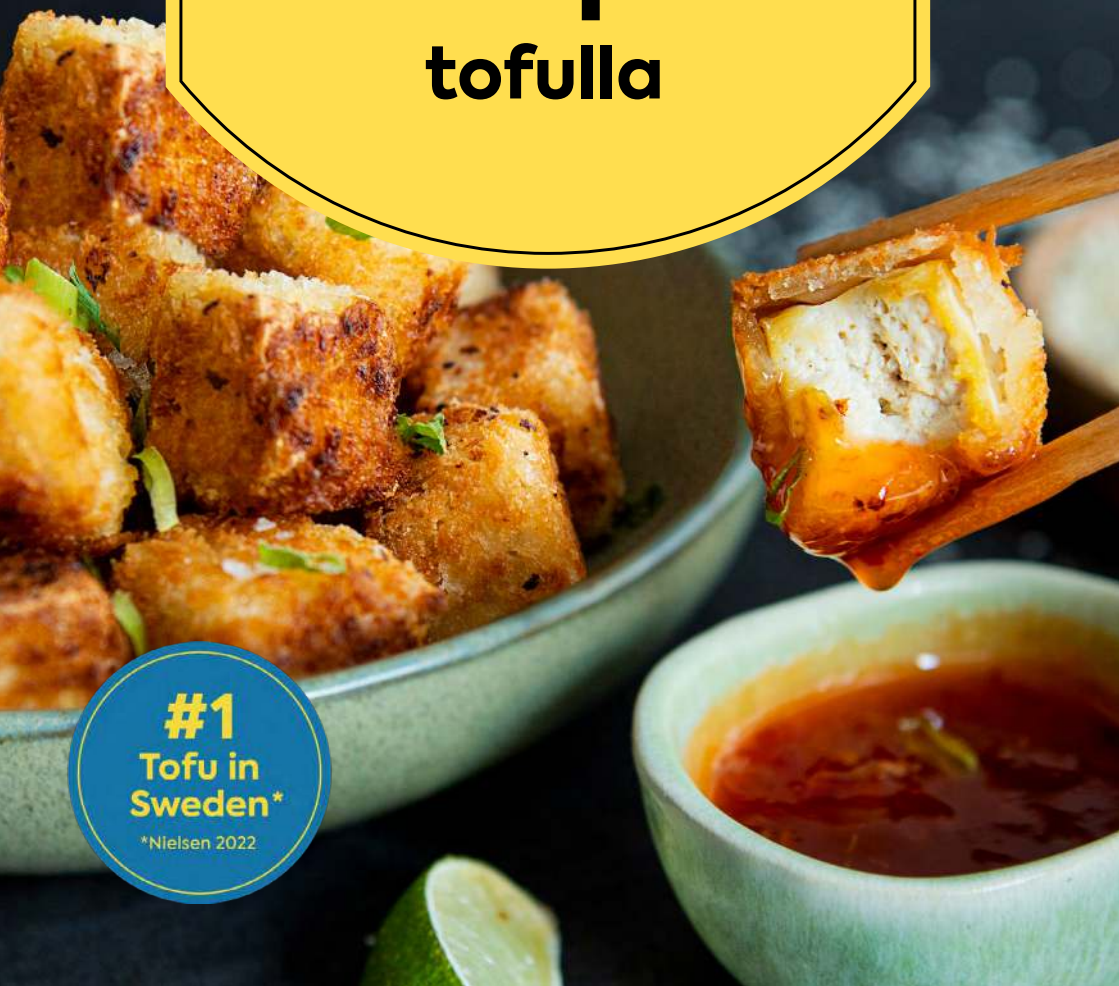


FAMILY-MADE IN SWEDEN



YIPIN

Reseptit tofulla



#1

**Tofu in
Sweden***

*Nielsen 2022

20 MIN | 4 ANNOSTA

Nakkikastike tofulla

Ainekset

2 x 230 g Yipin leppäsavutofu

1 keltainen sipuli

1 valkosipulinkynsi

1 punainen paprika

2 rkl rypsiöljyä

½ rkl vehnä jauhoja

2 ½ dl kauramaitoa

5 rkl tomaattisoseetta

1 rkl japanilaista soijakastiketta

2 tl paprikajauhetta

suolaa ja pippuria

Lisäksi

riisiä

tuoretta persiljaa



Näin valmistat

1. Viipaloi tofu noin 1,5 cm paksuiksi tikuiksi. Hienonna sipuli ja valkosipuli. Leikkaa paprika pienemmiksi paloiksi.
2. Paista sipuli, valkosipuli ja leppäsavu tofu keskilämmöllä kunnes tofu on kullannruskea ja rapea.
3. Laske sitten lämpöä hieman ja lisää vielä 1 rkl öljyä. Lisää joukkoon vehnä jauhot ja sekoita.
4. Lisää paprika pannulle. Lisää kerma, tomaattisose, soijakastike ja paprikajauhe. Anna kiehua miedolla lämmöllä hetken ja mausta suolalla ja pippurilla.
5. Tarjoile keitetyn riisin ja tuoreen persiljan kanssa.



30 MIN | 4 ANNOTA

Punainen currytofu

Ainekset

2 x 200 g Yipin tofu friteerattu

1 rkl öljyä

600 ml–800 ml kookosmaitoa

1 ½ punainen paprika

100 g herneitä

200 g bambunversoja

2 kpl limeä

3 rkl punaista currytahnaa

suolaa

Lisäksi

mustia seesamsiemeniä

riisiä



Näin valmistat

1. Leikkaa paprika, hienonna chili, raasta inkivääri. Kaada kuumaan kattilaan öljyä ja paista tofua, paprikaa, bambunversoja ja herneitä kunnes ne saavat väriä.
2. Lisää punainen currytahna ja limen mehu. Sekoita ja lisää kookosmaito. Anna kiehua hiljalleen 20–30 min. Mausta suolalla.
3. Keitä sillä välin riisi pakkauksen ohjeen mukaan.
4. Tarjoile limen kanssa ja ripottele päälle mustia seesamsiemeniä.



20 MIN | 4 ANNOSTA

Paneroitu tofu

Ainekset

230 g Yipin tofu maustamaton

2 dl maissitärkkelys

3–4 dl pankojauhoja

1 ½ dl ruokakermaa

½–1 dl öljyä

suolaa ja pippuria

Lisäksi

riisiä tai kuskusia

sweet-chilikastike



Näin valmistat

1. Kuutioi tofu ja kaada maissitärkkelys, panko ja kerma erillisiin kulhoihin. Lisää kermaan hieman suolaa ja pippuria.
2. Dippaa tofukuutiot maissitärkkelykseen, kermaan ja pankoon. Kasta kuutio vielä kerran kermaan ja pankoon.
3. Paista kuutiot keskilämmöllä runsaassa öljyssä kullanuskeiksi ja rapeiksi.
4. Tarjoile tofunuggetit sweet-chilikastikkeen ja kuskusin tai riisin kanssa.



15 MIN | 4 ANNOSTA

Savutofu carbonara

Ainekset

230 g Yipin leppäsavutofu

4 annosta pastaa

öljyä

1 dl kasviskermaa

1 valkosipulinkynsi

1 dl raastettua parmesaania

suolaa ja pippuria

Lisäksi

kasvipohjaista parmesaania

tuoretta persiljaa



Näin valmistat

1. Keitä pasta pakkauksen ohjeen mukaan.
2. Kuutioi tofu ja hienonna valkosipuli. Kuumenna paistinpannu ja paista tofua ja valkosipulia keski-lämmöllä ruokaöljyssä kunnes tofu saa väriä.
3. Pienennä lämpöä ja sekoita joukkoon kerma ja parmesaani. Mausta suolalla ja mustapippurilla.
4. Kun pasta on valmis, valuta vesi pois ja kaada joukkoon kastike. Sekoita.
5. Tarjoile parmesaanin ja tuoreen persiljan kanssa.

20 MIN | 2 ANNOSTA

Nuudeliwokki

Ainekset

230 g Yipin tofu maustamaton

tai Yipin tofu friteerattu

3 rkl vaaleaa soijakastiketta

1 valkosipulinkynsi

1 cm inkivääriä

1 porkkana

1 punainen paprika

½ kaali

1 keltainen sipuli

1 rkl kiinalaista soijaa

2 annosta nuudeleita

Lisäksi

vihreää sipulia

sesamsiemeniä

Näin valmistat

1. Kuivaa tofu. Leikkaa maustamaton tofu 1x2 cm:n kokoisiksi paloiksi, tai käytä friteerattua tofua. Raasta inkivääri ja valkosipuli. Silppua porkkana, kaali ja pippuri.
2. Paista tofu keskilämmöllä. Lisää puolet vaaleasta soijakastikkeesta ja puolet raastetusta valkosipulista ja inkivääristä. Paista kunnes tofu saa väriä. Nosta tofu sivuun lautaselle.
3. Lisää öljy ja kasvikset. Lisää loput vaaleasta soijasta, valkosipuli, inkivääri ja soija. Paista kunnes kasvikset ovat pehmeitä.
4. Keitä nuudelit. Kääntelee nuudelit wokissa ja lisää tofu. Sekoita minuutin ajan ja tarjoile sipulin ja sesamsiementen kanssa.





15 MIN | 2 ANNOSTA

Poké bowl

Ainekset

230 g Yipin tofu maustamaton

tai Yipin leppäsavutofu

2 dl riisiä

2 dl viipaloitua mangoa

2 dl punakaalia

1 dl kurkkua

1 dl marinoitua punasipulia

1–2 avokadoa

½ lime

1 rkl japanilaista soijakastiketta

sriracha-majoneesia

Näin valmistat

1. Keitä riisi ohjeen mukaan. Viipaloi mango, punakaali, kurkku ja avokado.
2. Kuutioi tofu noin 1 cm:n leveiksi paloiksi ja paista öljyn, limettimehun ja soijakastikkeen kanssa keskilämmöllä. Paista rapeaksi ja mausta suolalla ja pippurilla.
3. Tarjoile sriracha-majoneesin, limen ja sesamsiementen kanssa.