



20 min | 2-3 portioner

GRILLSPETT MED TOFU

Du behöver

200g Yipin friterad tofu

½ zucchini

1 röd paprika

1 rödlök

grillspett

1 dl + 0,5 dl Yipin umamisås

Tillbehör

rostad potatis

sallad

valfri sås



Scanna mig och
spara receptet!

Så gör du

1. Lägg färdigtärnad friterad tofu i en bunke och häll över 1 dl umamisås. Låt marinera i kylskåpet i minst 15 min (längre för djupare smak).
2. Skär alla grönsaker i bitar.
3. Värm upp grillen och varva sedan tofun med grönsakerna på dina grillspett.
4. Grilla ca. 3-5 min på varje sida, tills du får önskad krispighet. Pensla på resten av umamisåsen (0,5 dl) på tofun under slutet av grilltiden.