



30 min | 2 portioner

STICKY TOFU MED APELSIN

Du behöver

400g Yipin fast tofu naturell
1-2 tsk honung eller agavesirap
4 msk majsstärkelse
4 port. ris
½ gurka
chiliflakes

Apelsinglaze (marinad)

1 msk majsstärkelse
1 apelsin (2 dl juice + rivet skal)
1 msk riven ingefära
1-2 vitlöksklyftor
juice från ½ lime
1 tsk sesamolja
1 msk japansk soja
vatten vid behov

Topping

färsk koriander
sesamfrön

Så gör du

1. Koka riset enligt anvisning på förpackningen.
2. Skär tofun i ca. 2×2 cm stora kuber. Vänd tofun i majsstärkelsen.
3. Stek tofun på medelhög värme i olja, ca. 10 min eller tills gyllene.
4. Blanda alla ingredienser till marinaden. Häll allt i stekpannan med tofun och puttra tills såsen tjocknat. Addera vatten om såsen blir för tjock. Smaka av med salt och peppar.
5. Skiva gurkan tunt och häll över chiliflakes.
6. Servera allt på en tallrik. Toppa med sesamfrön, koriander och färskpressad lime. Njut!

