



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Hoisinstekt tofu med lettsyltede grønnsaker, cashewnøtter og jasminris

Jasminris

½ pakke jasminris

Lettsyltede grønnsaker

1 stk sjalottløk

1 stk gulrot

1 stk pak choy

1½ dl vann ^B

1 dl eplesider-/hvitvinseddik ^B

3 ss sukker ^B

Hoisinstekt tofu

½ pakke tofu

½ pakke chiliflak

½ pakke hoisinsaus

2-3 ss vann ^B

Servering

½-1 pakke cashewnøtter

olje ^B

^B Basisvare

1. Jasminris: Tilbered risen som anvist på pakken.

2. Lettsyltede grønnsaker: Skrell og kutt sjalottløken i tynne skiver. Skrell gulroten. Bruk en ostehøvel eller mandolin, og lag tynne remser av gulroten på langs eller tvers. Riv eventuelt gulroten på et rivjern. Skyll og kutt pak choyen i skiver. Kok opp 1½ dl vann, 1 dl eddik og 3 ss sukker i en liten kjele. Ta kjelen av varmen, og vend inn grønnsakene. La grønnsakene trekke i laken frem til servering.

3. Hoisinstekt tofu: Kutt tofuen i terninger. Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek tofuen i omtrent 3 minutter. Krydre med chiliflakene, og ha over ønsket mengde av hoisinsausen og omtrent 2 ss vann. La det steke i et lite minutt.

4. Servering: Topp retten med cashewnøttene.



TIPS!

Wok grønnsakene sammen med tofuen, om du ikke ønsker å sylte dem.