



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Sprø tofu i sticky appelsinsaus med asiatisk salat og jasminris

Sprø tofu

1 pakke tofu
½–1 pakke maisstivelse
1 stk egg
½ pakke panering
½–1 pakke chiliflak
⅓ ts salt ^B

Jasminris

125 g jasminris

Sticky appelsinsaus

1 stk appelsin
¼ stk lime
1 pakke teriyakisaus
1 pakke honning

Asiatisk salat

¾ stk lime
2 stk gulrøtter
1 stk rødløk
1 bunt koriander
2 ss soyasaus ^B
1 ts sukker ^B

olje ^B
bakepapir (kan sløyfes) ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 200 grader varmluft.

2. **Sprø tofu:** Riv tofuen i grove biter. Ha tofuen, ⅓ ts salt og maisstivelsen i en skål, og bland det godt. Pisk sammen egget i en annen skål, og hell egget over tofuen, og bland godt. Ha til slutt paneringen og ønsket mengde av chiliflakene i skålen, og vend det sammen. Fordel tofuen på et stekebrett med bakepapir og ha over litt olje. Stek tofuen i ovnen i omtrent 20 minutter, eller til den er sprø og har fått litt farge.

3. **Jasminris:** Tilbered risen som anvist på pakken.

4. **Sticky appelsinsaus:** Skyll appelsinen og limen godt. Finriv appelsin- og limeskallet på et rivjern (kun det oransje og grønne). Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Ha teriyakisausen, saften fra appelsinen og honningen i pannen, og gi det et lite oppkok under omrøring. Smak til med appelsin- og limeskallet. La sausen koke på lav varme frem til servering, eller til den er klissete. Smak til med litt saft fra limen rett før servering.

5. **Asiatisk salat:** Rør sammen saften fra resten av limen, 2 ss soyasaus og 1 ts sukker i en skål. Skrell og kutt gulrøttene og rødløken i tynne skiver. Skyll og grovhakk korianderen. Ha grønnsakene og korianderen i en serveringsskål. Hell dressingen over grønnsakene og bland det godt sammen.

6. Ha de panerte tofubitene i appelsinsausen, eller server dem hver for seg. Server risen og salaten til. God middag!



TIPS!

Chiliflakene kan serveres ved siden av, om dere ikke ønsker så sterk tofu.