



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Kung pao med tofu – marinert tofu med vårløk og peanøtter

## Jasminris

125 g jasminris

## Marinert tofu

1 pakke stekt norsk tofu

½ pakke kinesisk wok- og dippsaus

1 pakke honning

1 pakke finkuttet ingefær, hvitløk og chili

## Kung pao

1 stk gulrot

1 stk rød paprika

½ pakke vårløk

1 pakke hakkede peanøtter

½ pakke kinesisk wok- og dippsaus

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

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

2. **Marinert tofu:** Skjær tofuen i mindre biter. Ha tofuen i en bolle, og tilsett wok- og dippsausen, honningen og ingefærblandingen.

3. **Kung pao:** Skrell gulroten og rens paprikaen. Kutt gulroten og paprikaen i terninger. Skyll og kutt vårløken i tynne skiver. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og stek den marinerte tofuen i 3–4 minutter. Ha i gulroten og paprikaen, og stek videre i 3 minutter. Tilsett vårløken, peanøttene og resten av wok- og dippsausen. Vend det sammen, og krydre med salt og pepper.

4. God middag!



## TIPS!

Denne retten lages ofte med sichuanpepper, så bytt gjerne ut det vanlige pepperet om du har det liggende.