



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Bowl med ponzumarinert tofu, rødkål og mango

Jasminris

125 g jasminris

Ponzumarinert tofu

1 pakke tofu

1 pakke ponzusaus

1 pakke sesamfrø

½ pakke chiliflak

2 ss hvetemel ^B

Topping

1 stk mango

1 bunt koriander

100 g finsnittet rødkål

1 pakke syltet ingefær

Dressing

1 pakke chilimajones

olje ^B

^B Basisvare

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

2. **Ponzumarinert tofu:** Pakk tofuen inn i et rent kjøkkenhåndkle eller litt kjøkkenpapir. Press ut så mye væske du klarer, enten med hendene eller ved å presse tofuen mellom to tallerkener. Kutt tofuen i små terninger og ha dem i en bolle. Vend inn 2 ss hvetemel. Varm opp en stor stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek tofuterningene i omtrent 10 minutter, eller til de er gylne og sprø. Skru ned varmen, vend inn ponzusausen, sesamfrøene og litt av chiliflakene, og stek videre i 3–4 minutter. La tofuterningene stå på lav varme frem til servering.

3. **Topping:** Skrell og kutt mangoen i terninger. Skyll, tørk og grovhakk korianderen.

4. **Bowl:** Fordel risen i serveringsskåler og legg tofuen, mangoen og rødkålen i grupper oppå. Topp med ønsket mengde av chiliflakene, den syltede ingefæren, chilimajonesen og korianderen.



TIPS!

Varm opp en tørr stekepanne til høy varme og rist peanøttene i 2–3 minutter. Mariner rødkålen i limesaft og litt salt.