



Tofu katsu med ris og frisk agurksalat med sesamfrø

Ris

135 g jasminris

Tofu katsu

1 pakke maisstivelse
75 g panko
½ stk lime
½–1 pakke røkt chilimix
1 pakke stekt norsk tofu
1–2 stk egg

Frisk agurksalat

1 pakke sesamfrø
1 stk sjalottløk
1 stk agurk
½ stk lime
1 ts sukker ^B

Tilbehør

1 pakke kinesisk wok- og dipsaus

olje ^B

salt ^B

^B Basisvare

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

2. **Tofu katsu:** Ha maisstivelsen i en skål, pankoen i en annen, og visp sammen eggene i en tredje skål. Skyll og finriv skallet fra halve limen (kun det grønne) på et rivjern. Bland limeskallet og ønsket mengde av det røkte chillikrydderet med eggene. Tørk tofuen med litt tørkepapir, og del den i omtrent 3 cm tykke skiver. Vend tofuskivene i maisstivelsen, deretter i eggeblandingen, og til slutt i pankoen. Ha tofuskivene over på en tallerken.

3. **Frisk agurksalat:** Varm opp en stor stekepanne til middels høy varme, og rist sesamfrøene i omtrent 1 minutt, eller til de er gyldne. Ha sesamfrøene over i en skål.

4. **Frisk agurksalat, fortsettelse:** Skrell og kutt løken i tynne skiver. Skyll og kutt agurken i to på langs, og så i skiver på skrå. Ha agurken og løken over i en skål, og vend inn saften fra limen, litt salt og 1 ts sukker. Topp med sesamfrøene og eventuelle rester av det røkte chillikrydderet.

5. **Tofu katsu, fortsettelse:** Varm opp stekepannen fra steg 3 til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek den panerte tofuen i 3–4 minutter på hver side, eller til den er gyllen.

6. **Tilbehør:** Server den kinesiske wok- og dipsausen til retten.

Bildet kan avvike noe fra oppskriften.