



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Crispy glazed tofu med asiatisk gurksallad

Asiatisk gurksallad

Snackgurka 1 st
Röd chili ½ st
Koriander 10 g
● Socker ½ tsk
Sesamolja 1 tsk
● Vitvinsvinäger ½ msk
Lime ½ st

Wokad broccoli

Broccoli 1 st
Vitlök 1 klyfta

Crispy glazed tofu

Tofu 230 g
Majsstärkelse 2 påsar
● Olja 2 tsk
Kinesisk wok- och dipsås 1 förp
● Vatten ½ dl
Sesamfrön 1 msk

Till servering

Jasminris 135 g
Lime ½ st
Koriander 10 g

Att ha hemma ●

Olja, Salt, Socker, Vatten,
Vitvinsvinäger

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Asiatisk gurksallad:** Skiva snackgurka tunt på längden med en osthyvel. Finhacka röd chili (se tips!) och koriander. Blanda socker, sesamolja, vitvinsvinäger och pressad limesaft i en skål. Vänd ner gurka, koriander och röd chili i skålen.
3. **Crispy glazed tofu:** Skär i ca 3x3 cm stora tärningar. Lägg majsstärkelse på ett fat och vänd runt tofun. Hetta upp neutral olja i den använda wokpannan. Stek tofun runt om, tills den fått krispig yta och fin färg, ca 5 min. Låt rinna av på hushållspapper, spara pannan.
4. **Wokad broccoli:** Skär broccoli i stora buketter. Finhacka vitlök. Hetta upp lite neutral olja i en wok- eller stekpanna och stek broccolin ca 4 min på hög värme. Tillsätt vitlök och stek ytterligare ca 30 sek. Smaka av med lite salt.
5. **Crispy glazed tofu:** Torka ur den använda stekpannan. Tillsätt kinesisk wok- och dipsås och vatten. Koka upp och sjud ca 1 min. Tillsätt den stekta tofun och blanda runt. Strö över sesamfrön.
6. Klyfta resten av limen. Servera crispy glazed tofu med asiatisk gurksallad, wokad broccoli, nykokt ris och limeklyfta. Toppa med koriander.

TIPS! Tänk på att chili varierar i styrka. Smaka dig fram till lagom hetta!