



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Kimchi bowl med scrambled tofu, avokado og ristet sesamfrø

Hurtigkimchi

300 g delt kinakål
1 stk gulrot
½ bit ingefær
1 stk hvitløksfedd
1 pakke tomatpuré
½ pakke srirachasaus
¼ pose glutenfri soyasaus
🏠 ½ ss sukker
🏠 2 ss eplesider- eller hvitvinseddik

Jasminris

135 g jasminris

Chiliketchup

1 pakke tomatpuré
1 pakke chiliflak
¼ pose glutenfri soyasaus
🏠 2 ss vann
🏠 ½ ss sukker

Scrambled tofu

½ bunt koriander
1 pakke vårløk
1 pakke tofu
½ pose glutenfri soyasaus

Til servering

1 stk avokado
1 pakke sesamfrø
½ bunt koriander

🏠 olje

- Hurtigkimchi:** Skyll og kutt kinakålen i tynne strimler. Skrell og grov riv gulroten. Skrell og finriv ingefæren og hvitløken. Ha ingefæren og hvitløken i en stor bolle sammen med ½ ss sukker, 2 ss eddik, ¼ pose soyasaus, ½ pk pakke av tomatpuré og ønsket mengde srirachasausen (se tips). Vend inn kålen og gulroten, og arbeid det godt sammen med en sleiv.
- Jasminris:** Kok risen etter anvisningen på pakken.
- Chiliketchup:** Ha resten av tomatpuréen i en skål og bland inn chiliflakene, 2 ss vann, ¼ pose soyasaus og ½ ss sukker.
- Scrambled tofu:** Skyll korianderen og vårløken. Finhakk korianderen og kutt vårløken i skiver. Smuldre tofuen i en bolle. Varm opp en stekepanne til høy varme og ha i litt olje. Stek tofuen i 2–3 minutter. Tilsett vårløken, korianderen og resten av soyasausen, og ta stekepannen fra varmen.
- Til servering:** Del avokadoen i to og fjern steinen. Ta ut avokadokjøttet med en spiseskje, og kutt det i tynne skiver.
- Servering:** Fordel risen i skåler og topp med hurtigkimchien, scrambled tofuen og avokadoen. Topp med sesamfrøene, korianderen og chiliketchupen.

Tips fra kokken: Srirachasausen er veldig sterk, så smak deg frem til ønsket styrke på hurtigkimchien.