



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Crispy glazed tofu med ris, asiatisk agurksalat og wokket brokkoli

Ris

135 g jasminris

Asiatisk agurksalat

1 stk agurk
½–1 stk rød chili
1 bunt koriander
½–1 pakke sesamolje
1 stk lime
1 ss eplesider- eller
hvitvinseddik ^B
1 ts sukker ^B

Crispy glazed tofu

1 pakke tofu
1 pakke maisstivelse
½–1 pakke teriyakisaus
1 pakke sesamfrø
½ dl vann ^B

Wokket brokkoli

1 stk brokkoli
1 stk hvitløksfedd

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

- 1. Ris:** Tilbered risen som anvist på pakken.
- 2. Asiatisk agurksalat:** Skyll agurken, chilien og korianderen. Kutt agurken i tynne skiver, bruk gjerne en ostehøvel. Finhakk korianderen og ønsket mengde av chilien. Pisk sammen sesamoljen, saft fra limen, 1 ss eddik og 1 ts sukker i en skål, og vend inn agurken, chilien og korianderen. La agurksalaten marinere på benken frem til servering.
- 3. Crispy glazed tofu:** Skjær tofuen i terninger på omtrent 3x3 cm. Ha maisstivelsen i en skål, og vend tofuen godt inn i den. Varm opp en stor stekepanne eller wokpanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek tofuen under omrøring i omtrent 5 minutter, eller til den er gyllen og sprø. Legg tofuen over på en tallerken med kjøkkenpapir, og spar på stekepannen til neste punkt.
- 4. Wokket brokkoli:** Kutt brokkolien i buketter, og skrell og kutt stilken i skiver. Skrell og finhakk hvitløken. Ha litt ny olje i stekepannen fra forrige punkt hvis det trengs, og wok brokkolien på høy varme under omrøring i omtrent 4 minutter. Tilsett hvitløken mot slutten av steketiden og krydre med litt salt. Ha brokkolien over i en skål.
- 5. Crispy glazed tofu, fortsettelse:** Ha ½ dl vann og teriyakisausen over i stekepannen, og gi det hele et oppkok. La sausen koke et par minutter, og vend inn tofuen og sesamfrøene.