



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Asien taco med krispig tofu, koriandersås och rostade sesamfrön

Krispig tofu

Tofu 230 g
Srirachasås 1 förp
Japansk soja 2 msk
● Vitvinsvinäger ½ msk
Panko 1 förp

Koriandersås

Koriander 20 g
Srirachasås ½-1 förp
Lime 1 st
● Olja ½ msk
● Vatten 2 msk

Kålsallad

Rödkål 300 g
● Vitvinsvinäger ½ msk
● Socker 1 tsk
● Olja 1 tsk

Tillbehör

Tortillabröd ½ förp
Sesamfrön 1 förp
Salladslök 1 förp

Att ha hemma ●

Olja, Olja*, Salt, Socker, Vatten, Vitvinsvinäger

- 1. Krispig tofu:** Tärna tofu smått och krama ur vätskan med en ren kökshandduk eller hushållspapper, så att tofun faller isär litegrann. Blanda srirachasås, japansk soja och vitvinsvinäger i en bunke. Blanda ner tofun i marinaden och låt dra till steg 5.
- 2. Koriandersås:** Lägg koriander, srirachasås (efter egen smak), pressad limesaft, olja och vatten i en mixerbunke. Mixa till en slät sås med stavmixer. Smaka av med lite salt.
- 3. Kålsallad:** Strimla rödkål tunt, gärna med mandolin. Lägg i en bunke och blanda med vitvinsvinäger, socker och olja. Krama salladen mjuk med händerna. Smaka av med lite salt.
- 4. Rosta sesamfrön** i en torr och het stekpanna, spara pannan. Värm tortillabröd hastigt och håll varma i en ren kökshandduk. Strimla salladslök.
- 5. Krispig tofu:** Lägg panko på en tallrik och vänd runt tofun. Hetta upp rikligt med olja i den använda stekpannan och stek tofun krispig under omrörning ca 4 min, tills den fått fin färg.
- 6. Servera** varma tortillabröd med krispig tofu och kålsallad. Toppa med salladslök, sesamfrön och ringla över koriandersås.

* Du kan byta ut ingrediensen mot ett allergivänligt alternativ