



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Crispy tofusallad med mynta, sötpotatis och srirachamajonnäs

Sötpotatis

Sötpotatis 1 st

🏠 Bakplåtspapper 1 st

🏠 Olivolja

🏠 Salt

Srirachamajonnäs

Majonnäs ½ dl

Srirachasås ½ förp

🏠 Salt ½ krm

Sallad

Lime 1 st

Rödkål 250 g

Mixsallad 30 g

Mynta 20 g

🏠 Olivolja

🏠 Salt 2 krm

Crispy tofu

Tofu 200 g

Panko

🏠 Salt ½ tsk

🏠 Ägg 1 st

🏠 Vetemjöl

🏠 Neutral olja

Till servering

Surdegspavé 1 förp

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Rostad sötpotatis:** Tärna sötpotatis och lägg på en plåt med bakplåtspapper. Blanda med lite olivolja och salt. Rosta mitt i ugnen ca 18 min, tills den fått fin färg.
3. Tillaga surdegspavé i nedre delen av ugnen enligt tidsanvisningen på förpackningen.
4. **Srirachamajonnäs:** Blanda majonnäs, srirachasås och salt i en liten skål.
5. **Sallad:** Tvätta lime i ljummet vatten. Finriv skalet och pressa saften. Lägg i en rymlig bunke och blanda med olivolja och salt. Finstrimla rödkål och blanda ner i bunken. Blanda ordentligt (gärna med händerna).
6. **Crispy tofu:** Skär tofu i 4 skivor. Krydda skivorna med salt och lägg på lite hushållspapper, så att den torkar lite. Vispa upp ägg i en skål. Lägg vetemjöl och panko på separata tallrikar. Vänd tofuskivorna i först vetemjöl, sedan ägg och slutligen panko.
7. Hetta upp rikligt med neutral olja i en rymlig stekpanna. Stek de panerade tofuskivorna på båda sidor tills de är gyllenbruna och krispiga. Låt rinna av på lite hushållspapper.
8. Plocka bladen från mynta. Blanda ner rostad sötpotatis, mixsallad och mynta i bunken med rödkål. Servera salladen med krispig tofu, srirachamajonnäs och surdegspavé.