



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Chinese tofu med salladslök, jasminris och sesamwokade grönsaker

Till servering

Jasminris 125 g
Salladslök 1 förp
Sesamfrön 1 förp

Chinese tofu

Tofu 200 g
Majsstärkelse 2 msk
Kinesisk wok- och
dippsås 2 förp
🏠 Neutral olja

Sesamwokade grönsaker

Pak choy 1 förp
Champinjoner 125 g
Sesamolja 1 msk
Chili flakes
🏠 Vitlök 2 klyftor
🏠 Salt 2 krm

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.

2. **Förberedelse:** Rosta sesamfrön i en torr stekpanna tills de är gyllenbruna. Lägg i en liten skål. Finstrimla den övre gröna delen på salladslöken och skär den nedre vita delen i cm-stora bitar. Lägg i separata skålar. Halvera champinjoner och skär pak choy i mindre bitar.

3. Koka upp lättsaltat vatten i en rymlig kastrull. Koka pak choy ca ½ min, häll av och spola i kallt vatten.

4. **Chinese tofu:** Skär tofu i kuber (ca 2x2 cm). Lägg på en tallrik och blanda med majsstärkelse. Hetta upp rikligt med neutral olja i en stekpanna. Stek de panerade tofubitarna runt om tills de känns fräsiga. Låt rinna av på lite hushållspapper. Torka ur den använda stekpannan. Tillsätt kinesisk wok- och dippsås och låt koka upp. Blanda ner den stekta tofun och blanda runt.

5. **Sesamwokade grönsaker:** Hetta upp sesamolja i en wok eller rymlig stekpanna. Fräs champinjoner och pressad vitlök ca 1 min. Tillsätt pak choy och de cm-stora salladslökbitarna, fräs ytterligare ca 1 min. Krydda med salt och lite chili flakes.

6. Strö finstrimlad salladslök och rostade sesamfrön över tofun. Servera med sesamwokade grönsaker och jasminris.