



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Ingefära- och limemarinerad tofu med melon- och brödsallad

Tofuspett

Lime 1 st
Tofu 200 g
Hackad ingefära, vitlök och chili 1 förp
Japansk soja 1 förp
🏠 Socker ½ msk
🏠 Grillspett 4 st

Melon- och brödsallad

Surdegspavé 1 förp
Galiamelon 1 st
Snackgurka 1 st
Pak choy 1 förp
Rödlök 1 st
Röd chili ½ st
🏠 Bakplåtspapper 1 st
🏠 Neutral olja

Myntadressing

Lime 1 st
Mynta 20 g
Vitlök 1 klyfta
🏠 Salt 2 krm
🏠 Neutral olja 1 msk
🏠 Vatten 1 msk

1. Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig). Om du vill grilla tofuspetten, tänd grillen.
2. **Förberedelse tofuspett:** Tvätta lime i ljummet vatten. Finriv det yttersta skalet och pressa saften. Lägg i en skål. Blanda ner "hackad ingefära, vitlök och chili", japansk soja och socker. Skär tofu i bitar (ca 2x2 cm) och lägg ner i skålen. Blanda runt tofun och låt marinera så länge som möjligt. Spara marinaden.
3. **Melon- och brödsallad:** Bryt surdegspavé i bitar (ca 2x2 cm) och lägg på en plåt med bakplåtspapper. Blanda med lite neutral olja och tillaga i ugnen ca 6 min, tills brödet fått färg.
4. **Myntadressing:** Tvätta lime i ljummet vatten. Finriv det yttersta skalet och pressa saften. Lägg i en mixerbunke. Grovhacka bladen från mynta och blanda ner i mixerbunken tillsammans med salt, pressad vitlök, neutral olja och vatten. Mixa till en slät dressing med stavmixer.
5. **Melon- och brödsallad:** Skär galiamelon och snackgurka i bitar (ca 2x2 cm). Strimla pak choy och rödlök. Skiva röd chili tunt. Tänka på att färsk chili kan variera i styrka, använd efter smak. Lägg alla grönsakerna på ett uppläggningsfat eller i en rymlig salladsskål. Blanda ner brödbitar och myntadressingen.
6. **Tofuspett:** Trä upp tofubitarna på grillspett (om du inte har grillspett så går det bra att steka dom direkt). Grilla eller stek tofuspetten runt om ca 5 min, tills de är genomvarma. Håll lite av den sparade marinaden över tofun.
7. Servera ingefära- och limemarinerade tofuspett med melon- och brödsallad.