



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Kimchi bowl med scrambled tofu, avokado och rostade sesamfrön

Snabbkimchi

Salladskål 150 g
Morot 1 st
Ingefära ½ bit
Vitlök 1 klyfta
Japansk soja 1 tsk
🏠 Vitvinsvinäger 1 msk
🏠 Socker 1 tsk
🏠 Sambal oelek 1 tsk
🏠 Tomatpuré 1 tsk

Chiliketchup

Japansk soja 1 msk
Chili flakes 1 krm
🏠 Tomatpuré 1 msk
🏠 Vatten 1 msk
🏠 Socker ½ tsk

Scrambled tofu

Koriander 10 g
Salladslök 1 förp
Tofu 200 g
Japansk soja 1 msk
🏠 Neutral olja 1 msk

Till servering

Jasminris 125 g
Avokado 1 st
Sesamfrön 1 msk
Koriander 10 g

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Snabbkimchi:** Strimla salladskål. Grovriv morötter. Skala och finriv ingefära (ca 1 msk) och vitlök. Blanda ingefära, vitlök, vitvinsvinäger, socker, sambal oelek, tomatpuré och japansk soja i en rymlig bunke. Blanda ner salladskål och morot. Krama med händerna så att grönsakerna mjuknar. Låt stå tills servering.
3. **Chiliketchup:** Blanda tomatpuré, vatten, japansk soja, socker och chili flakes i en skål.
4. **Scrambled tofu:** Finhacka koriander. Strimla salladslök (spara lite till servering). Smula tofu i en bunke. Hetta upp rikligt med neutral olja i en stekpanna och fräs salladslök ca 1 min. Tillsätt tofu och japansk soja. Stek ytterligare ca 4 min. Ta från värmen och rör ner koriander.
5. Skiva avokado tunt. Fördela jasminris, snabbkimchi, scrambled tofu och avokado i två skålar. Toppa med rostade sesamfrön (se tips!), salladslök och koriander. Servera med chiliketchup!

TIPS! Rosta sesamfrön i en torr och het stekpanna tills de har fått fin färg!