



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!