



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Majspanerad tofu med ugnstrostade rotfrukter, kikärter och krämig dillsås

## Ugnstrostade rotfrukter

- Morötter 300 g
- Potatis 400 g
- Kikärter
- 🏠 Bakplåtspapper 1 st
- 🏠 Olivolja
- 🏠 Salt ½ tsk
- 🏠 Svartpeppar

## Dillsås

- Kikärter
- Kikärtsspad 2 msk
- Dill 20 g
- Dijonsenap 1 tsk
- Citron, (citronsaft) ½ st
- 🏠 Salt 1 krm
- 🏠 Svartpeppar
- 🏠 Neutral olja 2½ msk

## Majspanerad tofu

- Tofu 230 g
- Rökt chilikrydda 1 tsk
- Majsstärkelse 1 påse
- Kikärtsspad
- Majsspanering ½ förp
- 🏠 Salt ½ tsk
- 🏠 Neutral olja

## Till servering

- Citron, (citronklyftor) ½ st
- Ruccola 30 g

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Förberedelser:** Spara spadet när du håller av och sköljer kikärter. Skölj citron i ljummet vatten och finriv skalet (spara skalet till servering). Halvera och krydda tofu med rökt chilikrydda och salt runt om.
3. **Ugnstrostade rotfrukter:** Skala och skär morötter i stavar. Klyfta potatis.
4. Lägg allt på en ugnsplåt med bakplåtspapper och blanda med kikärter (spara ½ dl till steg 5), lite olivolja, salt och nymald svartpeppar. Tillaga mitt i ugnen ca 25 min, tills rotfrukterna är klara och fått fin färg. Rör om efter halva tillagningstiden.
5. **Dillsås:** Lägg kikärter, kikärtsspad, dijonsenap, dill, 1 tsk pressad citronsaft, salt och lite svartpeppar i en mixerbunke. Mixa ihop med stavmixer, tillsätt neutral olja under mixningen.
6. **Majsspanerad tofu:** Lägg majsstärkelse på en tallrik. Lägg resten av kikärtsspadet i en skål. Lägg majsspanering på en tallrik. Vänd tofu först i majsstärkelse, sedan i spadet och slutligen i panering. Stek tofun på medelvärme i en stekpanna med neutral olja tills den är frasig och gyllenbrun.
7. Blanda citronskalet och ruccola med de ugnstrostade rotfrukterna. Klyfta resten av citronen.
8. Servera majsspanerad tofu med ugnstrostade rotfrukter, kikärter, citronklyfta och dillsås.