



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Sötpotatissallad med marinerad tofu och koriander- och cashewnötsdressing

Marinerad tofu

Tofu 230 g
Japansk soja ½ förp

Rostad sötpotatis

Sötpotatis 1 st
Three spices ¼ påse
🏠 Bakplåtspapper 1 st
🏠 Salt 1 krm
🏠 Olivolja

Sallad

Matvete 125 g
Tomat 1 st
Grönkål 100 g
🏠 Olivolja
🏠 Salt
🏠 Svartpeppar

Dressing

Koriander 20 g
Vitlök 1 klyfta
Lime 1 st
Chili flakes 1 krm
Cashewnötter 40 g
🏠 Salt 2 krm
🏠 Vatten ½ dl
🏠 Neutral olja 2 msk

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Marinerad tofu:** Torka tofu torr med lite hushållspapper. Skär i små bitar och lägg i en skål. Häll över japansk soja och marinera till steg 7.
3. **Rostad sötpotatis:** Tvätta och klyfta sötpotatis. Lägg på en ugnsplåt med bakplåtspapper och blanda med three spices, salt och olivolja. Rosta mitt i ugnen ca 25 min.
4. **Sallad:** Koka matvete enligt anvisning på förpackningen.
5. **Dressing:** Grovhacka koriander och vitlök. Tvätta lime i ljummet vatten. Finriv skalet och pressa saften. Lägg allt i en mixerbunke tillsammans med salt, vatten, neutral olja, chili flakes och cashewnötter. Mixa till en slät dressing med stavmixer.
6. **Sallad:** Grovhacka tomat. Repa bladen från grönkålen och strimla grovt. Lägg i en salladsskål. Ringla över lite olivolja och krama grönkålen mjuk med händerna. Blanda ner matvete, rostad sötpotatis och tomat. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
7. Fördela salladen i 2 djupa skålar. Ringla över dressingen och toppa med marinerad tofu och lite chiliflakes.