



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Crispy glazed tofu med asiatisk gurksallad

Asiatisk gurksallad

Snackgurka 1 st
Röd chili ½ st
Koriander 10 g
Sesamolja 1 tsk
Lime ½ st
🏠 Socker ½ tsk
🏠 Vitvinsvinäger ½ msk

Wokad broccoli

Broccoli 1 st
Vitlök 1 klyfta
🏠 Neutral olja
🏠 Salt

Crispy glazed tofu

Tofu 230 g
Majsstärkelse 2 + ½ msk
Tomatpuré 1 msk
Vitlök 1 klyfta
Japansk sojasås ⅔ påse
Sesamfrön 1 msk
🏠 Neutral olja 2 tsk
🏠 Vitvinsvinäger 1 msk
🏠 Socker 1 msk
🏠 Vatten 1 dl

Till servering

Jasminris 135 g
Lime ½ st
Koriander 10 g

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Asiatisk gurksallad:** Skiva snackgurka tunt på längden med osthyvel eller mandolin. Finhacka röd chili (se tips!) och koriander. Blanda socker, sesamolja, vitvinsvinäger och pressad limesaft i en skål. Vänd ner gurka, koriander och röd chili i skålen.
3. **Wokad broccoli:** Skär broccoli i stora buketter. Finhacka vitlök. Hetta upp lite neutral olja i en wok- eller stekpanna och stek broccolin ca 4 min på hög värme. Tillsätt vitlök och stek ytterligare ca 30 sek. Smaka av med lite salt. Lägg på en tallrik.
4. **Crispy glazed tofu:** Torka tofu torr med lite hushållspapper. Skär i ca 3x3 cm stora tärningar. Lägg 2 msk majsstärkelse på ett fat och vänd runt tofun. Hetta upp neutral olja i den använda wokpannan. Stek tofun runt om, tills den fått krispig yta och fin färg, ca 5 min. Låt rinna av på hushållspapper, spara pannan.
5. Blanda tomatpuré, pressad vitlök, japansk soja, vitvinsvinäger, socker, vatten och ½ msk majsstärkelse i en skål. Hetta upp den använda wokpannan och tillsätt glazen. Låt den tjockna på låg värme, ca 1 min. Ta från värmen och vänd ner tofun i glazen. Strö över sesamfrön.
6. Klyfta resten av limen. Servera crispy glazed tofu med asiatisk gurksallad, wokad broccoli, nykokt ris och limeklyfta. Toppa med koriander.

TIPS! Tänk på att chili varierar i styrka. Smaka dig fram till lagom hetta!