



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Majspanerad tofu med ugnsrostade rotfrukter, kikärter och krämig dillsås

Ugnsrostade 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

- Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
- Förberedelser:** Spara spadet när du häller 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.
- Ugnsrostade rotfrukter:** Skala och skär morötter i stavar. Klyfta potatis.
- 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.
- 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.
- 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.
- Blanda citronskalet och ruccola med de ugnsrostade rotfrukterna. Klyfta resten av citronen.
- Servera majsspanerad tofu med ugnsrostade rotfrukter, kikärter, citronklyfta och dillsås.