KIKKOMAN

Tofu i jalapeñoskorpe med kokos-peanøttsaus og okra

total tid **60 min.** **5 min.** tilberedningstid **55 min.** koketid

INGREDIENSER

10 porsjoner

Søtpoteter:

1,5 kg	søtpoteter, skrelt, del i to og skåret i båter
1,5 dl	Kikkoman Woksaus - Teriyaki
10 g	femkrydder
15 g	salt
0,5 dl	rapsolje

Saus:

50 g	peanøttsmør
50 g	tom kha paste
0,5 dl	riseddik
0,8 dl	kokosmelk
200 g	okra, skåret i biter (ca. 0,5 cm tykke)
1 dl	Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus

Tofu:

250 g	kikertmel
4 dl	vann
0,3 dl	Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus
50 g	syltet jalapeños, finhakket
1,5 kg	tofu, ternet (ca. 2x2 cm)
1,5 liter	olje til fritering

Garnityr:

20 g	vårløk, skåret i ringer
10 g	svarte sesamfrø

TILBEREDNING

Steg 1

Bland søtpotetene med Kikkoman Woksaus – Teriyaki, femkrydder, salt og olje, og la søtpotetene marinere i blandingen. Hell alt utover et stekebrett dekket med bakepapir og stek i ovnen i 30 minutter ved 180 °C (vifte).

Steg 2

Ha peanøttsmør, tom kha paste, riseddik og kokosmelk i en kasserolle. Gi et oppkok under omrøring. Tilsett okraen og la det småkoke i 3 minutter. Smak til med Kikkoman Soyasaus.

Steg 3

Bland kikertmel med vann, Kikkoman Soyasaus og jalapeños til du får en jevn røre. Dypp tofubitene i røren og friter dem i varm olje ved 175 °C i 2-3 minutter til de er gyllenbrune.

Steg 4

Anrett søtpotetene og tofuen på tallerkener. Topp med sausen og server garnert med vårløk og sesamfrø.