KIKKOMAN

Mapo tofu med spicy kjøttdeig og chilicrisp

total tid **30 min.** **15 min.** tilberedningstid **15 min.** koketid

Næringsinnhold (per porsjon):
1.604 kJ / 384 kcal

Fett: **21,8 g** Protein: **31,8 g**
Karbohydrater: **14,3 g**

INGREDIENSER

4 porsjoner

Chilicrisp:

2 ts	chiliflak
1 ss	sultanarosiner (eventuelt vanlige rosiner eller tranebær)
1 ss	hakkede peanøtter
1 ss	solsikkekjerner
3 ts	Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus

Mapo tofu:

400 g	fast tofu
1 bunt	bunt vårløk
1	rød paprika
1	hvitløksfedd
2 ss	Kikkoman ristet Sesamolje
400 g	kjøttdeig av storfe
4 dl	kjøttkraft
2 ss	chilibønnesaus (Toban Djan)
4 ss	Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus
1 ts	brunt sukker
	Malt sichuanpepper (eller svart pepper)
1 ss	maisstivelse

TILBEREDNING

Steg 1
Chilicrisp:
2 ts chiliflak - **1 ss** sultanarosiner (eventuelt vanlige rosiner eller tranebær) - **1 ss** hakkede peanøtter - **1 ss** solsikkekjerner - **3 ts** Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus
Rist chiliflak, sultanarosiner, peanøtter og solsikkekjerner i en stor panne. Krydre med Kikkoman Soyasaus og ta dem ut av pannen.

Steg 2
Mapo tofu:
400 g fast tofu - **1 bunt** vårløk - **1** rød paprika - **1** hvitløksfedd - **2 ss** Kikkoman ristet Sesamolje - **400 g** kjøttdeig av storfe
Skjær tofuen i terninger på 2 cm. Skjær vårløken på skrå. Skjær rød paprika i terninger. Finhakk hvitløken. Varm opp Kikkoman Sesamolje i en panne eller wok, tilsett kjøttdeig, halvparten av vårløken, rød paprika og hvitløk, og stek godt.

Steg 3
4 dl kjøttkraft - **2 ss** chilibønnesaus (Toban Djan) - **4 ss** Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus - **1 ts** sukker - Malt sichuanpepper (eller svart pepper)
Tilsett kraften og chilibønnesausen, og bland godt. Tilsett tofuterninger og rør forsiktig om så de ikke ødelegges. Krydre med Kikkoman Soyasaus, sukker og pepper, og la det småkoke i ca. 5 minutter.

Steg 4
1 ss maisstivelse
Bland maisstivelsen med 2 ss kaldt vann, og rør den inn i sausen for å jevne den, til ingrediensene får et blankt overtrekk. Garner retten med chilicrisp

og resten av vårløken. Server med jasminris.