

Sprøstekt sesamtofu

total tid **30 min.** 10 min. tilberedningstid 20 min. koketid

INGREDIENSER

2 porsjoner

200 g	fast tofu
3 ss	sesamfrø
300 g	søtpoteter
6 ss	rapsolje
2 ss	maisstivelse
1 dl	<u>Kikkoman Teriyaki</u> <u>Woksaus med Ristede</u> <u>Sesamfrø</u>
3	vårløk, skåret i ringer
1,5 ss	<u>Kikkoman ristet</u> <u>Sesamolje</u>

TILBEREDNING

Steg 1

200 g fast tofu - **3 ss** sesamfrø

Skjær tofuen i 2 cm store terninger og klapp dem tørre med tørkepapir, eller press dem en stund hvis du har tid (se tips). Rist sesamfrøene i en liten tørr panne under hyppig omrøring til de er gyllenbrune.

Steg 2

300 g søtpoteter - **3 ss** rapsolje

Skyll søtpotetene grundig. Skjær dem i 1 cm store terninger og stek dem med rapsolje i en wokpanne under lokk på middels varme i ca. 10 minutter.

Steg 3

2 ss maisstivelse - **3 ss** rapsolje

Overtrekk tofuen med maisstivelse og rist av det overflødig. Legg søtpotetterningene i en bolle og tørk av wokpannen med tørkepapir. Varm opp rapsoljen i wokpannen og stek tofuen i 5 minutter til den er gyllenbrun.

Steg 4

1 dl Kikkoman Teriyaki Woksaus med Ristede

Sesamfrø **3** vårløk, skåret i ringer - **1,5 ss**

Kikkoman ristet Sesamolje

Ha søtpotetene oppi wokpannen igjen. Tilsett Kikkoman Teriyakisaus med Sesam og vårløk og kok i 1 minutt. Dryss over sesamfrø, rør om for å kombinere, og server. Avslutt med en skvett Kikkoman Sesamolje.