

Endivebåtar med surkål och tofu

Total tid **45 Min.** 30 Min. Tid för förberedelse **15 Min.** Tillagningstid **30 Min.** väntetid

INGREDIENSER

10 Portioner

Till båtarna:

- 200 g** rökt tofu, skuren i små tärningar (ca 0,5 cm x 0,5 cm)
- 60 ml** Kikkoman naturligt bryggd reducerat saltinnehåll sojasås 43% mindre salt än i vanlig Kikkoman sojasås
- 500 g** surkål (alternativt: vermicelli nudlar)
- 15 ml** äppelcidervinäger
- 30 ml** lönnsirap
- 15 ml** citronjuice
- 2 g** salt
- 2 g** spiskummin efter smak
- 2 g** spiskummin efter smak
- 150 g** äpple, skalat och fint tärnat
- 200 g** lök, skalad och tärnad
- 50 ml** rapsolja
- 630 g** belgisk endive
- Till garnering:**
- 100 g** nötter (valnötter, cashewnötter eller mandel), grovt hackade
- 20 g** gräslök, skuren diagonalt i små bitar
- 3 g** chilipeppar, finhackad

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Marinera tofukuberna i Kikkoman sojasås mindre salt i 30 minuter.

Steg 2

Skölj surkålen med kallt vatten och låt rinna av väl. Blanda vinäger, lönnsirap, citronsaft, peppar och spiskummin i en skål. Tillsätt surkål, den marinerade tofun och äpplet. Blanda väl.

Steg 3

Fräs den hackade löken i rapsoljan i 15 minuter. Tillsätt löken i surkålsblandningen och rör om väl.

Steg 4

Tvätta och torka endiven. Dela den i löv.

Steg 5

Fyll endivebladen med fyllningen från steg 3, och strö över nötter, gräslök och chilipeppar.