

# Mapo tofu med kryddigt nötkött och chili-crisp

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

Näringsinnehåll (per portion):  
**1.604 kJ / 384 kcal**

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

## INGREDIENSER

### 4 Portioner

#### Till den krispiga toppingen:

**2 tsk** chiliflakes  
**1 msk** sultanas (eller russin, tranbär)  
**1 msk** hackade jordnötter  
**1 msk** solrosfrön  
**3 tsk** Kikkoman naturligt bryggd sojasås

#### Till mapo tofu:

**400 g** fast tofu  
**1 knippe** salladslök  
**1** röd paprika  
**1** vitlöksklyfta  
**2 msk** Kikkoman rostad sesamolja  
**400 g** nötfärs  
**400 ml** köttbuljong  
**2 msk** chilibönsås (Toban Djan)  
**4 msk** Kikkoman naturligt bryggd sojasås  
**1 tsk** farinsocker  
Malen (Szechuan) peppar  
**1 msk** Maizena

## FÖRBEREDELSE

### Steg 1

#### Till krispiga toppingen:

**2 tsk** chiliflakes - **1 msk** sultanas (eller russin, tranbär) - **1 msk** hackade jordnötter - **1 msk** solrosfrön - **3 tsk** Kikkoman naturligt bryggd sojasås

Rosta chiliflingorna, sultanerna, jordnötterna och fröna i en stor panna. Smaka av med Kikkoman sojasås och ta bort från pannan.

### Steg 2

#### För mapo tofu:

**400 g** fast tofu - **1 knippe** salladslök - **1** röd paprika - **1** vitlöksklyfta - **2 msk** Kikkoman rostad sesamolja - **400 g** nötfärs

Skär tofun i 2 cm tärningar. Skiva salladslöken diagonalt. Tärna den röda paprikan. Hacka vitlöken fint. Hetta upp Kikkoman sesamolja i en panna eller wok, tillsätt nötfärsen, hälften av salladslöken, röd paprika och vitlök och fräs väl.

### Steg 3

**400 ml** köttbuljong - **2 msk** chilibönsås (Toban Djan) - **4 msk** Kikkoman naturligt bryggd sojasås - **1 tsk** farinsocker - Malen (Szechuan) peppar  
Tillsätt fonden, chilipastan och blanda väl. Tillsätt tofutärningarna och rör försiktigt så att de inte går sönder. Smaka av med Kikkoman sojasås, socker och peppar och låt sjuda i cirka 5 minuter.

### Steg 4

#### **1 msk** Maizena

Blanda Maizena med 2 msk kallt vatten och rör sedan ner det i såsen för att tjockna tills ingredienserna är täckta i ett glansigt lager.

Garnera rätten med resterande knaprig salladslök.  
Servera med jasminris.