

Stekt ris med tofu och teriyakiglasyr

Total tid **25 Min.** 15 Min. Tid för förberedelse **10 Min.** Tillagningstid

INGREDIENSER

10 Portioner

Till rätten:

100 ml	matolja, till stekning
600 g	tofu, skuren i tärningar
300 g	schalottenlök, finhackad
300 g	morötter, skurna i tunna stavar
600 g	edamamebönor, skållade
600 g	spenat, hela blad
1,8 kg	basmatiris, kokt
500 ml	<u>Kikkoman Teriyakiglaze</u>

Till garnering:

20 g	chili, efter smak
50 g	ärtskott
50 g	krispigt stekt lök
50 g	rostade sesamfrön

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Värm en wok med olja och stek tofun i 3–4 minuter tills den är gyllenbrun och krispig.

Steg 2

Tillsätt schalottenlök och morötter och woka i cirka 3 minuter tills de är mjuka och lätt rostade. Tillsätt edamamebönor och spenat och koka tills spenatbladen mjuknat.

Steg 3

Tillsätt riset och stek i 3–4 minuter. Tillsätt Kikkoman teriyakiglasering och blanda väl med riset tills det är jämnt täckt.

Steg 4

Servera riset på tallrikar och garnera med chili, ärtskott, krispigt stekt lök och sesamfrön.