

Tofu in jalapeño crust with coconut-peanut sauce and okra

Total tid **60 Min.** 5 Min. Tid för förberedelse **55 Min.** Tillagningstid

INGREDIENSER

10 Portioner

Till sötpotatisen:

1,5 kg sötpotatis, skalad,
halverad och skuren i
klyftor

150 ml Kikkoman woksås -
Teriyaki

10 g spice pulver

15 g salt

50 ml rapsolja

Till såsen:

50 g jordnötssmör

50 g tom ka pasta

50 ml risvinäger

80 ml kokosmjölk

200 g okra, skivad (ca 0,5 cm
tjock)

100 ml Kikkoman naturligt
bryggd sojasås

Till tofun:

250 g kikärtsmjöl

400 ml vatten

30 ml Kikkoman naturligt
bryggd sojasås

50 g inlagda jalapeños, fint
hackade

1,5 kg tofu, tärnad (ca 2 x 2 cm)

1,5 liter olja, för fritering

Till garnering:

20 g salladslök, skuren i ringar

10 g svarta sesamfrön

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Blanda sötpotatisen med Kikkoman Woksås - Teriyaki, 5 spice pulver, salt och olja och marinera sötpotatisen i blandningen. Lägg allt på en bakplåt med bakplåtspapper och rosta i 30 minuter på 180 °C på fläktinställningen.

Steg 2

Tillsätt jordnötssmör, tom ka-pasta, risvinäger och kokosmjölk i en kastrull. Koka upp under omrörning. Tillsätt okran och låt sjuda i 3 minuter. Smaka av med Kikkoman sojasås.

Steg 3

Blanda kikärtsmjölet med vattnet, Kikkoman sojasås och jalapeños till en slät smet. Täck tofubitarna med smeten och fritera i 2-3 minuter i 175°C i het olja tills de är gyllenbruna.

Steg 4

Lägg upp sötpotatisen och tofun på tallrikar. Toppa med såsen och servera garnerad med salladslöken och sesamfrön.