KIKKOMAN

Teriyaki-marinerade tofuspett

Total tid **150 Min.** **15 Min.** Tid för förberedelse **15 Min.** Tillagningstid **120 Min.** Tid för marinering

Näringsinnehåll (per portion):
2.884 kJ / 690 kcal

Fett: **47 g** Protein: **39 g**
Kolhydrater: **27 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

400 g	fast tofu
1 msk	jordnötssmör
1 tsk	Kikkoman rostad sesamolja
1 msk	Kikkoman Kryddig Chilisås för Kimchi
80 ml	Kikkoman Teriyaki marinad
50 ml	Kikkoman söt Matlagningssås i Mirin-Stil
1 msk	GoChuJang chilipasta
1 tsk	färsk riven ingefära
1 tsk	farinsocker
0,5 knippe	salladslök eller tjocka strån gräslök

Sås:

4 msk	majonnäs
2 msk	jordnötssmör
1 msk	limejuice
1 msk	Kikkoman naturligt bryggd sojasås
1	chili (frivilligt)

Till servering:

2 msk	rostade sesamfrön

FÖRBEREDELSE

Steg 1

400 g fast tofu - **1 msk** jordnötssmör - **1 tsk** Kikkoman rostad sesamolja - **1 msk** Kikkoman Kryddig Chilisås för Kimchi - **80 ml** Kikkoman Teriyaki marinad - **50 ml** Kikkoman söt Matlagningssås i Mirin-Stil - **1 msk** GoChuJang chilipasta - **1 tsk** färsk riven ingefära - **1 tsk** farinsocker - **0,5 knippe** salladslök eller tjocka strån gräslök

Skär tofun i två kuber. Mixa jordnötssmör, Kikkoman sesamolja, Kikkoman Kimchi chilisås, Kikkoman teriyakimarinad, Kikkoman söt Matlagningssås i Mirin-Stil, GoChuJang pasta, ingefära och socker i en skål. Hacka salladslöken och addera hälften till marinaden. Lägg till tofun och mixa ordentligt. Kyl i åtminstone 2 timmar.

Steg 2

4 msk majonnäs - **2 msk** jordnötssmör - **1 msk** limejuice - **1 msk** Kikkoman naturligt bryggd sojasås - **1** chili (frivilligt)

Mixa majonnäsen, jordnötssmöret, limejuicen, Kikkoman sojasås och den hackade chilin (frivilligt).

Steg 3

2 msk rostade sesamfrön

Trä på den marinerade tofun på BBQ-spett. Grilla på båda sidor på en het grill tills tofun är brun och lätt krispig.

Servera strödd med rostade sesamfrön, den kvarstående salladslöken och jordnötsmajonnäsen.