

Tofunuggets

Total tid **45 Min.** **30 Min.** Tid för förberedelse **15 Min.** Tid för marinerings

Näringsinnehåll (per portion):
1.274 kJ / 319 kcal

Fett: **20,9 g** Protein: **11 g**
Kolhydrater: **17,1 g**

INGREDIENSER

4 Portioner

Till sås 1

1 vitlöksklyfta
80 ml Kikkoman Ponzu - en Blandning av Sojasås, ättika och citron

0,5 tsk gräslök, finskuren
0,5 tsk sesamolja

Till sås 2

40 ml sriracha-chilisås
40 g majonnäs
1 tsk Kikkoman naturligt bryggd sojasås

Till tofunuggets

200 g tofu
2,5 tsk Kikkoman naturligt bryggd sojasås
nymalen svartpeppar
2 tsk maizena
1 ägg
40 g Kikkoman Panko - krispigt ströbröd i japansk stil
friteringsfett till fritösen

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Till sås 1: Skala och finhacka vitlöken och rör ihop den med ponzusåsen, gräslöken och sesamoljan.
Till sås 2: Rör ihop sriracha-chilisåsen, majonnäsen och sojasåsen.

Steg 2

Till de friterade tofubitarna: Tärna tofun i ca 3x3 cm stora tärningar, blanda med 1 ½ tsk sojasås och peppar och marinera i ca 15 minuter.

Steg 3

Klappa tofun torr och blanda med maizenan. Vispa ägget tillsammans med resten av sojasåsen. Vänd tofutärningarna först i äggblandningen och sedan i pankoströbrödet.

Steg 4

Friterar tofutärningarna i fritösen i ca 3 minuter och serverar tofunuggets med de båda såsarna. Som tilltugg passar en färgglad blandsallad.