



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Kimchi bowl med scrambled tofu och rostade sesamfrön

### Snabbkimchi

Salladskål 150 g  
Morot 2 st  
Riven ingefära 1 förp  
Vitlök 1 klyfta  
Vitvinsvinäger 15ml 1 påse  
● Socker 1 tsk  
Chili flakes ½ tsk  
Tomatpuré ¼ förp  
Japansk soja 1 tsk

### Chiliketchup

Tomatpuré ¾ förp  
● Vatten 1 msk  
Japansk soja 1 msk  
● Socker ½ tsk  
Chili flakes 1 krm

### Scrambled tofu

Koriander 10 g  
Salladslök 1 förp  
Tofu 230 g  
Japansk soja 1 msk

### Till servering

Jasminris 135 g  
Avokado 1 st  
Sesamfrön 1 msk  
Koriander 10 g

### Att ha hemma ●

Olja, Socker, Vatten

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Snabbkimchi:** Strimla salladskål. Gro riv morötter.
3. Blanda riven ingefära, pressad vitlök, vitvinsvinäger, socker, chili flakes, tomatpuré och japansk soja i en rymlig bunke. Blanda ner salladskål och moröt. Krama med händerna så att grönsakerna mjuknar. Låt stå tills servering.
4. **Chiliketchup:** Blanda tomatpuré, vatten, japansk soja, socker och chili flakes i en skål.
5. **Scrambled tofu:** Finhacka koriander. Strimla salladslök (spara lite till servering). Smula tofu i en bunke.
6. Hetta upp rikligt med olja i den använda stekpannan och fräs salladslök ca 1 min. Tillsätt tofu och japansk soja. Stek ytterligare ca 4 min. Ta från värmen och rör ner koriander.
7. Fördela jasminris, snabbkimchi, scrambled tofu och avokado i två skålar. Toppa med sesamfrön, salladslök och koriander. Servera med chiliketchup.

**TIPS!** Rosta sesamfrön i en torr och het stekpanna tills de har fått fin färg!