



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Crispy glazed tofu med ris, asiatisk agurksalat og wokket broccoli

Ris

135 g basmatiris

Asiatisk agurksalat

1 stk skoleagurk
½ stk rød chili
½ pk koriander, frisk
1 stk lime
1 spsk sesamolie
1 spsk hvidvinseddike
1 tsk sukker ^b

Crispy glazed tofu

1 pakke tofu
1 pose majsstivelse
1 pose soja/ingefærsauce
½ pose teriyakisauce
1 pose sesamfrø
½ dl vand ^b

Wokket broccoli

1 stk broccoli
1 fed hvidløg

Det skal du selv have

olie ^b
salt ^b

^b basisvare

1. **Ris:** Kog risene som anvist på posen.
2. **Asiatisk agurksalat:** Skyl agurk, chili og koriander. Skær agurk i tynde skiver, gerne på mandolinjern. Hak koriander og ønsket mængde chili fint. Pres limesaft i en skål og pisk sammen med sesamolie, eddike og sukker. Vend agurk, chili og koriander i og lad det marinere frem til servering.
3. **Crispy tofu:** Skær tofu i tern på ca. 3x3 cm. Kom majsstivelse i en skål og vend tofu deri. Varm en stor stegepande eller wok op til høj varme og kom lidt olie i. Steg tofu under omrøring ca. 5 min til den er gylden og sprød. Læg tofu på en tallerken med køkkenrulle og gem stegepanden til næste punkt.
4. **Wokket broccoli:** Skær broccoli i buketter, skræl stokken og skær i skiver. Pil og hak hvidløg fint. Kom lidt mere olie i stegepanden, hvis nødvendigt, og wok broccoli på høj varme under omrøring ca. 4 min. Tilsæt hvidløg mod slutningen af stegetiden og krydr med lidt salt. Kom broccoli i en skål.
5. **Crispy glazed tofu:** Hæld vand, soja/ingefærsauce og teriyakisauce i stegepanden og kog det op. Lad saucen koge et par min. og vend tofu og sesamfrø i.