



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Ingefära- och limemarinerad tofu med melon- och brödsallad

Tofuspett

- Lime 1 st
- Tofu 230 g
- Hackad ingefära, vitlök och chili 1 förp
- Japansk soja 1 förp
- Socker ½ msk
- Grillspett 4 st

Melon- och brödsallad

- Surdegspavé 2 st
- Bakplåtspapper 1 st
- Galiamelon 1 st
- Snackgurka 1 st
- Pak choy 1 st
- Rödlök 1 st
- Röd chili ½ st

Myntadressing

- Lime 1 st
- Mynta 20 g
- Salt 2 krm
- Vitlök 1 klyfta
- Olja 1 msk
- Vatten 1 msk

Att ha hemma ●

- Bakplåtspapper,
- Grillspett, Olja, Salt,
- socker, Vatten

- Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig). Om du vill grilla tofuspetten, tänd grillen.
- Förberedelse tofuspett:** Tvätta lime i ljummet vatten. Finriv det yttersta skalet och pressa saften. Lägg i en skål. Blanda ner "hackad ingefära, vitlök och chili", japansk soja och socker. Skär tofu i bitar (ca 2x2 cm) och lägg ner i skålen. Blanda runt tofun och låt marinera så länge som möjligt. Spara marinaden.
- Melon- och brödsallad:** Bryt surdegspavé i bitar (ca 2x2 cm) och lägg på en plåt med bakplåtspapper. Blanda med lite neutral olja och tillaga i ugnen ca 6 min, tills brödet fått färg.
- Myntadressing:** Tvätta lime i ljummet vatten. Finriv det yttersta skalet och pressa saften. Lägg i en mixerbunke. Grovhacka bladen från mynta och blanda ner i mixerbunken tillsammans med salt, pressad vitlök, neutral olja och vatten. Mixa till en slät dressing med stavmixer.
- Melon- och brödsallad:** Skär galiamelon och snackgurka i bitar (ca 2x2 cm). Strimla pak choy och rödlök. Skiva röd chili tunt. Tänka på att färsk chili kan variera i styrka, använd efter smak. Lägg alla grönsakerna på ett uppläggningsfat eller i en rymlig salladsskål. Blanda ner brödbitar och myntadressingen.
- Tofuspett:** Trä upp tofubitarna på grillspett (om du inte har grillspett så går det bra att steka dem direkt). Grilla eller stek tofuspetten runt om ca 5 min, tills de är genomvarma. Håll lite av den sparade marinaden över tofun.
- Servera ingefära- och limemarinerade tofuspett med melon- och brödsallad.