



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Crispy glazed tofu med ris, asiatisk agurksalat og wokket brokkoli

Ris

135 g jasminris

Asiatisk agurksalat

1 stk agurk

½–1 stk rød chili

1 bunt koriander

½–1 pakke sesamolje

1 stk lime

1 pose hvitvinseddik 15ml ^B

1 ts sukker ^B

Crispy glazed tofu

240 g stekt norsk tofu

1 pakke maistivelse

½–1 pakke teriyakisaus

1 pakke sesamfrø

½ dl vann ^B

Wokket brokkoli

1 stk brokkoli

1 stk hvitløksfedd

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

1. **Ris:** Tilbered risen som anvist på pakken.

2. **Asiatisk agurksalat:** Skyll agurken, chilien og korianderen. Kutt agurken i tynne skiver, bruk gjerne en ostehøvel. Finhakk korianderen og ønsket mengde av chilien. Pisk sammen sesamoljen, saft fra limen, eddiken og 1 ts sukker i en skål, og vend inn agurken, chilien og korianderen. La agurksalaten marinere på benken frem til servering.

3. **Crispy glazed tofu:** Skjær tofuen i terninger på omtrent 3x3 cm. Ha maistivelsen i en skål, og vend tofuen godt inn i den. Varm opp en stor stekepanne eller wokpanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek tofuen under omrøring i omtrent 5 minutter, eller til den er gyllen og sprø. Legg tofuen over på en tallerken med kjøkkenpapir, og spar på stekepannen til neste punkt.

4. **Wokket brokkoli:** Kutt brokkolien i buketter, og skrell og kutt stilken i skiver. Skrell og finhakk hvitløken. Ha litt ny olje i stekepannen fra forrige punkt hvis det trengs, og wok brokkolien på høy varme under omrøring i omtrent 4 minutter. Tilsett hvitløken mot slutten av steketiden og krydre med litt salt. Ha brokkolien over i en skål.

5. **Crispy glazed tofu, fortsettelse:** Ha ½ dl vann og teriyakisausen over i stekepannen, og gi det hele et oppkok. La sausen koke et par minutter, og vend inn tofuen og sesamfrøene.