



# Tofu katsu med ris og frisk agurksalat med sesamfrø

## Ris

135 g jasminris

## Tofu katsu

1 pakke maisstivelse  
75 g panko  
½ stk lime  
½–1 pakke røkt chilimix  
240 g stekt norsk tofu  
1–2 stk egg

## Frisk agurksalat

1 pakke sesamfrø  
1 stk sjalottløk  
1 stk agurk  
½ stk lime  
1 ts sukker <sup>B</sup>

## Tilbehør

1 pakke soya- og ingefærsaus

olje <sup>B</sup>

salt <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

- 1. Ris:** Tilbered risen som anvist på pakken.
- 2. Tofu katsu:** Ha maisstivelsen i en skål, pankoen i en annen, og visp sammen eggene i en tredje skål. Skyll og finriv skallet fra halve limen (kun det grønne) på et rivjern. Bland limeskallet og ønsket mengde av det røkte chilikrydderet med eggene. Tørk tofuen med litt tørkepapir, og del den i omtrent 3 cm tykke skiver. Vend tofuskivene i maisstivelsen, deretter i eggeblandingen, og til slutt i pankoen. Ha tofuskivene over på en tallerken.
- 3. Frisk agurksalat:** Varm opp en stor stekepanne til middels høy varme, og rist sesamfrøene i omtrent 1 minutt, eller til de er gylne. Ha sesamfrøene over i en skål.
- 4. Frisk agurksalat, fortsettelse:** Skrell og kutt løken i tynne skiver. Skyll og kutt agurken i to på langs, og så i skiver på skrå. Ha agurken og løken over i en skål, og vend inn saften fra limen, litt salt og 1 ts sukker. Topp med sesamfrøene og eventuelle rester av det røkte chillikrydderet.
- 5. Tofu katsu, fortsettelse:** Varm opp stekepannen fra steg 3 til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek den panerte tofuen i 3–4 minutter på hver side, eller til den er gyllen.
- 6. Tilbehør:** Server soya- og ingefærsausen til retten.

Bildet kan avvike noe fra oppskriften.