



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 1 msk
● 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 msk

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,
Vitvinsvinäger

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!