Mapo-tofu, krydret oksekød og chiliknas

Samlet tid **30 min.** **15 min.** Arbejdstid **15 min.** Tilberedningstid

Næringsindhold:
1.604 kJ / 384 kcal

Fedt: **21,8 g** Protein: **31,8 g**
Kulhydrater: **14,3 g**

INGREDIENSER

4 Portioner

Chiliknas:

2 tsk.	chiliflager
1 spsk.	sultana rosiner (eller tranebær)
1 spsk.	hakkede peanuts
1 spsk.	solsikkefrø
3 tsk.	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce

Mapo-tofu:

400 g	fast tofu
1 bundt	forårsløg
1	peberfrugt
1	hvidløg
2 spsk.	Kikkoman Ristet Sesamolie
400 g	hakket oksekød
400 ml	oksekødsbouillon
2 spsk.	chili-bønnesauce (Toban Djan)
4 spsk.	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
1 tsk.	brun farin
	Stødt (szechuan) peber
1 spsk.	majsstivelse

FREMGANGSMÅDE

Step 1
Chiliknas:
2 tsk. chiliflager - **1 spsk.** sultana rosiner (eller tranebær) - **1 spsk.** hakkede peanuts - **1 spsk.** solsikkefrø - **3 tsk.** Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
Rist chiliflager, rosiner, peanuts og solsikkefrø på en stor pande. Smag til med Kikkoman sojasauce, og fjern blandingen fra panden.

Step 2
Mapo-tofu:
400 g fast tofu - **1 bundt** forårsløg - **1** peberfrugt - **1** hvidløg - **2 spsk.** Kikkoman Ristet Sesamolie - **400 g** hakket oksekød
Skær tofuen i 2 cm store tern. Skær forårsløgene diagonalt, og skær peberfrugten i tern. Hak hvidløget fint. Opvarm Kikkoman sesamolie på en pande eller i en wok, tilsæt det hakkede oksekød, halvdelen af forårsløgene, rød peberfrugt og hvidløg, og steg det hele godt.

Step 3
400 ml oksekødsbouillon - **2 spsk.** chili-bønnesauce (Toban Djan) - **4 spsk.** Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce - **1 tsk.** brun farin - Stødt (szechuan) peber
Tilsæt bouillon og chili-bønnesauce, og bland det hele godt sammen. Tilsæt tofutern og rør dem forsigtigt i, uden at de falder fra hinanden. Smag til med Kikkoman sojasauce, sukker og peber, og lad det hele simre i 5 minutter.

Step 4
1 spsk. majsstivelse

Bland majsstivelse med 2 spsk. koldt vand, og rør det i saucen, indtil den begynder at tykne, og alle ingredienser er dækket af et glansfuldt lag. Pynt retten med chiliknas, de resterende forårsløg, og server den sammen med jasminris.