KIKKOMAN

Tofu-martabak med acar kuning-pickles

Samlet tid **80 min.** **50 min.** Arbejdstid **30 min.** Tilberedningstid **90 min.** ventetid

INGREDIENSER

10 Portioner

Til acar kuning:

20 g	frisk gurkemeje, i skiver
20 g	ingefær, skrællet og i skiver
2	stængler citrongræs, let knuste
30 g	rød chili, i strimler
50 ml	vegetabilsk olie, til stegning
200 ml	riseddike
100 ml	vand
60 g	sukker
10 g	salt
40 ml	Kikkoman sødtsmagende krydderi til madlavning i mirin-stil
200 g	gulerødder, skrællede og i julienne
200 g	agurk, udkernet og i julienne
100 g	skalotteløg, pillede og i tynde skiver

Til tofufyldet:

100 g	hvide løg, pillede og i fine tern
100 g	gulerødder, skrællede og i fine tern
50 ml	vegetabilsk olie, til stegning
500 g	fast tofu, i små tern
170 ml	Kikkoman sushi sauce til unagi
100 g	forårsløg, i fine skiver

Til samling og garniture:

250 g	filodej

FREMGANGSMÅDE

Step 1

Til acar kuning sauteres gurkemeje, ingefær, citrongræs og chili kort i olien. Tilsæt riseddike, vand, sukker og salt, og bring lagen i kog under omrøring, indtil sukker og salt er opløst. Tag gryden af varmen, og rør Kikkoman krydderi i mirin-stil i. Kom gulerødder, agurk og skalotteløg i en skål, hæld den varme lage over, og lad det trække på køl i mindst 60 min.

Step 2

Til fyldet sauteres løg og gulerødder imens i olien, indtil de er klare. Tilsæt tofu, og steg ved høj varme, indtil det tager let farve.

Step 3

Rør Kikkoman sushi sauce til unagi og forårsløg i. Lad massen køle af.

Step 4

Del tofufyldet i 10 ensartede portioner. Placer en portion på midten af hvert ark filodej, fold kanterne ind, og luk dejen tæt sammen til en pakke.

Step 5

Varm olien op på en pande, og steg pakkerne ved jævn varme i 2–3 min på hver side, indtil de er gyldne og sprøde.

Step 6

Skær martabak-pakkerne over på midten eller i

100 ml	vegetabilsk olie, til pandestegning	strimler, og anret med drænet acar kuning.
50 g	ristede peanuts, grofthakkede	**Step 7**
30 g	koriander, plukkede blade	Pynt med koriander og peanuts, og servér.