

Teriyaki-marinerede tofuspdyd

Samlet tid **150 min.** 15 min. Arbejdstid 15 min. Tilberedningstid **120 min.** Marineringsstid

Næringsindhold:
2884 kJ / 690 kcal

Fedt: **47 g** Protein: **39 g**
Kulhydrater: **27 g**

INGREDIENSE

R

2 Portioner

400 g	fast tofu
1 spsk.	peanutbutter
1 tsk.	Kikkoman Ristet Sesamolie
1 spsk.	Kikkoman Krydret Chilisauc til Kimchi
80 ml	Kikkoman Teriyaki Marinade
50 ml	Kikkoman Sødtsmagende Krydderi til Madlavning i Mirin-stil
1 spsk.	gochujang
1 tsk.	friskrevet ingefær
1 tsk.	brun farin
0,5 bundt	forårsløg eller tykke purløg
Sauce:	
4 spsk.	mayonnaise
2 spsk.	peanutbutter
1 spsk.	limesaft
1 spsk.	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
1	chili (valgfri)
Servering:	
2 spsk.	ristede sesamfrø

FREM GANGSMÅDE

Step 1

400 g fast tofu - **1 spsk.** peanutbutter - **1 tsk.** Kikkoman Ristet Sesamolie - **1 spsk.** Kikkoman Krydret Chilisauc til Kimchi - **80 ml** Kikkoman Teriyaki Marinade - **50 ml** Kikkoman Sødtsmagende Krydderi til Madlavning i Mirin-stil - **1 spsk.** gochujang - **1 tsk.** friskrevet ingefær - **1 tsk.** brun farin - **0,5 bundt** forårsløg eller tykke purløg
Skær tofuen i 2 cm store tern. Bland peanutbutter, Kikkoman sesamolie, Kikkoman kimchi chilisauc, Kikkoman teriyaki marinade, Kikkoman krydderi i mirin-stil, gochujang, ingefær og sukker i en skål. Hak forårsløg og tilsæt halvdelen til marinaden. Tilsæt tofu og bland det hele godt sammen. Stil skålen i køleskabet i minimum 2 timer.

Step 2

4 spsk. mayonnaise - **2 spsk.** peanutbutter - **1 spsk.** limesaft - **1 spsk.** Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce - **1** chili (valgfri)
Bland mayonnaise, peanutbutter, limesaft, Kikkoman sojasauce og hakket chili (valgfrit).

Step 3

2 spsk. ristede sesamfrø
Sæt tofu på spyd og steg dem på en varm grill på alle sider, indtil tofuen er brun og let sprød.

Server med de ristede sesamfrø, de resterende forårsløg og peanutmayo.