KIKKOMAN

Kraukšķīgs tofu ar sezamu

Kopējais laiks **30 min.** **10 min.** sagatavošanas laiks **20 min.** gatavošanas laiks

SASTĀVDAĻA

2 Porcijas

200 g	stingra tofu
3 ēdamk.	sezama sēklu
300 g	saldo kartupeļu
6 ēdamk.	rapšu eļļas
2 ēdamk.	kukurūzas cietes
100 ml	Kikkoman Teriyaki Wok mērce ar sezama sēklām
3	lociņi, sagriezti gredzenos
1,5 ēdamk.	Kikkoman Sezama eļļa

PAGATAVOŠANA

Solis 1

200 g stingra tofu - **3 ēdamk.** sezama sēklu
Sagriež tofu aptuveni 2 cm lielos kubiņos un nosusina ar virtuves papīra dvieli vai, ja ir laiks, nedaudz nospiež (skatīt padomu). Sausā, nelielā pannā, bieži apmaisot, apgrauzdē sezama sēklas, līdz tās kļūst zeltaini brūnas.

Solis 2

300 g saldo kartupeļu - **3 ēdamk.** rapšu eļļas
Rūpīgi nomazgā saldos kartupeļus. Sagriež tos 1 cm lielos kubiņos un aptuveni 10 minūtes cep rapšu eļļā vokpannā ar vāku vidējā karstumā.

Solis 3

2 ēdamk. kukurūzas cietes - **3 ēdamk.** rapšu eļļas
Apviļā tofu kubiņus kukurūzas cietē un nokrata lieko daudzumu. Pārliek saldo kartupeļu kubiņus bļodā un izslauka vokpannu ar virtuves papīra dvieli. Sakarsē rapšu eļļu un cep tajā tofu kubiņus aptuveni 5 minūtes, līdz tie kļūst zeltaini brūni.

Solis 4

100 ml Kikkoman Teriyaki Wok mērce ar sezama sēklām **3** lociņi, sagriezti gredzenos - **1,5 ēdamk.** Kikkoman Sezama eļļa
Liek saldos kartupeļus atpakaļ vokpannā. Pievieno Kikkoman Teriyaki Vok mērci ar sezama sēklām, pieber lociņus un visu karsē 1 minūti. Pārkaisa ar sezama sēklām, uzmanīgi samaisa un pasniedz. Pirms pasniegšanas pārslaka ar Kikkoman Sezama eļļu.