

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	<u>Kikkoman Teriyaki Vok mērce ar sezama sēklām</u>
3	lociņi, sagriezti gredzenos
1,5 ēdamk.	<u>Kikkoman Sezama eļļa</u>

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 saldus 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. Pārliet 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 Vok mērce ar sezama sēklām **3** lociņi, sagriezti gredzenos - **1,5 ēdamk.** Kikkoman Sezama eļļa
Liet saldus kartupeļus atpakaļ vokpannā. Pievieno Kikkoman Teriyaki Vok mērci ar sezama sēklām, pieber lociņus un visu karsē 1 minūti. Pārkausa ar sezama sēklām, uzmanīgi samaisa un pasniedz. Pirms pasniegšanas pārslaka ar Kikkoman Sezama eļļu.