KIKKOMAN

Tofu w panierce jalapeño z sosem kokosowo-orzechowym i okrą

Czas ogółem **60 min** **5 min** Czas przygotowania **55 min** Czas gotowania

SKŁADNIKI

10 porcj(e/i)

Bataty:

1,5 kg	batatów, obranych, przekrojonych na pół i pokrojonych w łódeczki
150 ml	Kikkoman Sos do dań z woka – Teriyaki
10 g	przyprawy pięciu smaków
15 g	soli
50 ml	oleju rzepakowego

Sos:

50 g	masła orzechowego
50 g	pasty tom ka
50 ml	octu ryżowego
80 ml	mleczka kokosowego
200 g	okry, pokrojonej w plastry (grubość ok. 0,5 cm)
100 ml	Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman

Tofu:

250 g	mąki z ciecierzycy
400 ml	wody
30 ml	Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman
50 g	marynowanych papryczek jalapeño, drobno posiekanych
1,5 kg	tofu, pokrojonego w kostkę (ok. 2 x 2 cm)
1,5 l	oleju do głębokiego smażenia

Przybranie:

20 g	cebuli dymki, pokrojonej w pierścienie

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

Wymieszaj bataty z Sosem do woka Kikkoman Teriyaki, przyprawą pięciu smaków, solą i olejem. Zamarynuj bataty. Przełóż na blachę do pieczenia wyłożoną papierem do pieczenia. Piecz przez 30 minut w temperaturze 180°C w piekarniku z termoobiegiem.

Krok 2

Masło orzechowe, pastę tom ka, ocet ryżowy i mleczko kokosowe umieść na patelni. Doprowadź do wrzenia, mieszając. Dodaj okrę i gotuj na wolnym ogniu przez 3 minuty. Dopraw do smaku Sosem sojowym Kikkoman.

Krok 3

Wymieszaj mąkę z ciecierzycy z wodą, Sosem sojowym Kikkoman i papryczkami jalapeño na gładkie ciasto. Obtocz kawałki tofu w cieście i smaż przez 2-3 minuty w gorącym oleju o temperaturze 175°C, aż tofu się zezłoci.

Krok 4

Ułóż bataty i tofu na talerzach. Polej sosem i podawaj z przybraniem z dymki i sezamu.

10 g czarnego sezamu