KIKKOMAN

Chrupiące tofu sezamowe

Czas ogółem **30 min** **10 min** Czas przygotowania **20 min** Czas gotowania

SKŁADNIKI

2 porcj(e/i)

200 g	twardego tofu
3 łyżki	sezamu
300 g	batatów
6 łyżki	oleju rzepakowego
2 łyżki	mąki kukurydzianej
100 ml	Sos Teriyaki z prażonym sezamem do dań z woka Kikkoman
3	dymki, pokrojone w krążki
1,5 łyżka	Olej z prażonych nasion sezamu Kikkoman

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

200 g twardego tofu - **3 łyżki** sezamu

Pokrój tofu w kostkę 2x2 cm i osusz ręcznikiem papierowym lub odciśnij, jeśli masz czas (zobacz: wskazówka). Podpraż sezam na małej, suchej patelni, często mieszając, aż stanie się złotobrązowy.

Krok 2

300 g batatów - **3 łyżki** oleju rzepakowego

Bataty dokładnie umyj i pokrój w kostkę 1x1 cm. Smaż pod przykryciem w woku na oleju rzepakowym na średnim ogniu przez około 10 minut.

Krok 3

2 łyżki mąki kukurydzianej - **3 łyżki** oleju rzepakowego

Obtocz tofu w mące kukurydzianej, a następnie otrzep z jej nadmiaru. Umieść kostki batatów w misce i wytrzyj woka ręcznikiem papierowym. Rozgrzej olej rzepakowy i smaż tofu przez 5 minut, aż się zrumieni.

Krok 4

100 ml Sos Teriyaki z prażonym sezamem do dań z woka Kikkoman **3** dymki, pokrojone w krążki - **1,5 łyżka** Olej z prażonych nasion sezamu Kikkoman

Umieść bataty z powrotem w woku. Dodaj Sos do woka Teriyaki z sezamem Kikkoman oraz dymkę i smaż przez 1 minutę. Posyp sezamem, wymieszaj i podawaj. Na koniec skrop odrobiną Oleju sezamowego Kikkoman.