

VESTESSEN



TERIYAKI TOFU

ZUTATEN TOFU:

200g Tofu natur, 2 EL Speisestärke, je 1/2 TL Zwiebelgranulat und Paprikapulver edelsüß, 1 Messerspitze Pfeffer schwarz, Rapsöl zum Frittieren

ZUTATEN SAUCE:

150g Wasser, 4 EL Reissirup (bzw. Agavendicksaft oder Ahornsirup), 2 EL Soja-Sauce hell, je 1 EL Zitronensaft und Speisestärke, je 1/2 TL Ingwerpulver und Knoblauchgranulat



1) Speisestärke, Pfeffer, Zwiebelgranulat und Paprikapulver in eine Schüssel füllen und gründlich miteinander vermischen



2) Tofu in 1cm große Würfel schneiden



3) Tofuwürfel in die Schüssel geben und vorsichtig (z.B. mit 2 Löffeln) unterheben



4) Mindestens 0.5l Rapsöl in einem Topf erhitzen und die Tofuwürfel 10 Minuten frittieren (ca. 3/4 der maximalen Hitze)



5) Für die Sauce 2 EL Wasser und Speisestärke in einer Schale gründlich verrühren



6) Restliches Wasser, Reissirup, Gewürze und Zitronensaft in einer Pfanne mit dem Schneebesen verrühren und aufkochen



7) Wasser-/Stärke-Gemisch hinzufügen, gut einrühren und etwas köcheln lassen



8) Tofuwürfel mit einem Schaumlöffel aus dem Rapsöl in die Sauce geben



9) Tofu vorsichtig unter die Sauce heben