

Papu-päärynäsalaatti tofulla

kokonaisaika **70 min** 30 min esivalmistelut 40 min valmistus

AINEKSET

10 annosta

Salaatti:

- 240 g** sipulia ohuina lohkoina
50 ml rypsiöljyä
1 l kasvislientä
80 ml Kikkoman luonnollisesti valmistettu vähemmän suolaa sisältävä soijakastike 43% vähemmän suolaa kuin perinteisessä Kikkoman-soijakastikeessa
2 g pippuria
1,6 kg kiinteitä perunoita kuutioituna (2 x 2 cm)

Tofu:

- 720 g** maustamatonta tofua kuutioituna (2 x 2 cm)

- 100 g** perunajauhoa

- 100 ml** rypsiöljyä

Tofu-kastike:

- 50 ml** Kikkoman luonnollisesti valmistettu vähemmän suolaa sisältävä soijakastike 43% vähemmän suolaa kuin perinteisessä Kikkoman-soijakastikeessa

- 50 ml** agave-siirappia tai jotain muuta makeuttajaa

- 100 ml** vettä

- 20 g** tuoretta inkivääriä

- raastettuna

- 12 g** valkosipulia murskattuna

Lisäksi:

- 1,2 kg** päärynöitä kuorittuina ja

VALMISTUS

Vaihe 1

Ruskista sipulit öljyssä isolla pannulla n. 5 minuuttia kullanruskeiksi. Lisää kasvisliemi, Kikkomanin vähäsuolainen soijakastike sekä pippuri.

Vaihe 2

Lisää perunakuutiot sipulin joukkoon ja keitä 25 minuuttia.

Vaihe 3

Laita tofu ja perunajauhot pussiin ja ravistele, jotta tofu peittyä tasaisesti.

Vaihe 4

Kuumenna öljy pannulla. Lisää tofu ja paista n. 10 minuuttia kummaltakin puolelta, kunnes se ruskistuu hiukan. Laita tofu talouspaperin päälle valumaan.

Vaihe 5

Valmista kastike tofulla: yhdistä Kikkomanin vähäsuolainen soijakastike, agave-siirappi, vesi, raastettu inkivääri sekä murskattu valkosipuli ja sekoita hyvin.

Vaihe 6

Kaada kastike pannulle tofun paistamisen jälkeen ja kiehua. Lisää tofu ja sekoita, kunnes se on täysin kastikkeen peitossa. Keitä n. 10 minuuttia.

	leikattuina paksuiksi suikaleiksi
100 ml	kuivaa punaviiniä
40 ml	agave-siirappia
800 g	vihreitä papuja (voi olla pakaste)
800 g	kuorittuja edamame-papuja
80 g	viinisualaheinää (tai persiljaa) silputtuna

Vaihe 7

Laita päärynät pieneen kattilaan, lisää viini sekä agave-siirappi ja keitä 10 minuuttia keskilämmöllä välillä sekoittaen.

Vaihe 8

Huuhtele ja trimmaa vihreät pavut. Lisää ne pannulle edamame-papujen ja perunoiden kanssa. Kypsennä vielä 5 minuuttia.

Vaihe 9

Annostele ainekset lautasille ja koristele viinisualaheinän lehdillä.