KIKKOMAN

# Tulinen ma po -tofu naudanlihalla

kokonaisaika **30 min** **15 min** esivalmistelut **15 min** valmistus

Ravintosisältö (per annos):
**1.604 kJ / 384 kcal**

Rasva: **21,8 g** Proteiini: **31,8 g**
Hiilihydraatit: **14,3 g**

## AINEKSET

**4 annosta**

**Chilimuru:**

| | |
|---|---|
| **2 tl** | chilihiutaleita |
| **1 rkl** | sultana-rusinoita (tai tavallisia rusinoita tai kuivattuja karpaloita) |
| **1 rkl** | pilkottuja maapähkinöitä |
| **1 rkl** | auringonkukansiemeniä |
| **3 tl** | Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike |

**Ma po -tofu:**

| | |
|---|---|
| **400 g** | kiinteää tofua |
| **1 nippu** | kevätsipulia |
| **1** | punainen paprika |
| **1** | valkosipulinkynsi |
| **2 rkl** | Kikkoman paahdettu seesamiöljy |
| **400 g** | naudan jauhelihaa |
| **400 ml** | lihalientä |
| **2 rkl** | chilipaputahna (Toban Djan) |
| **4 rkl** | Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike |
| **1 tl** | fariinisokeri |
| | Jauhettua (sichuanin) pippuria |
| **1 rkl** | maissitärkkelystä |

## VALMISTUS

**Vaihe 1**

**Chilimuru:**

**2 tl** chilihiutaleita - **1 rkl** sultana-rusinoita (tai tavallisia rusinoita tai kuivattuja karpaloita) - **1 rkl** pilkottuja maapähkinöitä - **1 rkl** auringonkukansiemeniä - **3 tl** Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike

Paahda chilihiutaleet, sultana-rusinat, maapähkinät ja siemenet isolla pannulla. Mausta Kikkomanin soijakastikkeella ja ota pois pannulta.

**Vaihe 2**

**Ma po -tofu:**

**400 g** kiinteää tofua - **1 nippu** kevätsipulia - **1** punainen paprika - **1** valkosipulinkynsi - **2 rkl** Kikkoman paahdettu seesamiöljy - **400 g** naudan jauhelihaa

Leikkaa tofu 2 cm kuutioiksi. Pilko kevätsipuli viistottain paloiksi. Kuutioi paprika ja silppua valkosipuli hienoksi. Kuumenna Kikkomanin seesamiöljy paistinpannulla tai wokpannulla, lisää jauheliha, puolet kevätsipulista, paprika sekä valkosipuli ja paista kypsäksi.

**Vaihe 3**

**400 ml** lihalientä - **2 rkl** chilipaputahna (Toban Djan) - **4 rkl** Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike - **1 tl** fariinisokeri - Jauhettua (sichuanin) pippuria

Lisää pannulle lihaliemi sekä chilipaputahna ja sekoita hyvin. Lisää tofu-kuutiot ja sekoita varovasti, etteivät ne hajoa. Mausta Kikkomanin soijakastikkeella, fariinisokerilla sekä pippurilla ja anna kiehua hiljaa n. 5 minuuttia.

**Vaihe 4**

**1 rkl** maissitärkkelystä

Sekoita maissitärkkelys ja 2 rkl kylmää vettä. Lisää seos kastikkeeseen ja sekoita, kunnes kastike sakenee ja ainekset ovat saaneet kiiltävän pinnan. Koristele chilimurulla ja lopulla kevätsipulilla. Tarjoile jasmiiniriisin kera.