

# Maukas sieni-tofuhampurilainen

kokonaisaika **25 min** 15 min esivalmistelut 10 min valmistus

Ravintosisältö (per annos):  
**2932 kJ / 701 kcal**

Rasva: **33,5 g** Proteiini: **26 g**  
Hiilihydraatit: **74 g**

## AINEKSET

2 annosta

<b>120 g</b>	herkkusieniä
<b>0,5</b>	sitruunan mehu
<b>1 rkl</b>	oliiviöljy
<b>180 g</b>	savutofua
<b>1 rkl</b>	perunajauhoa
<b>2 rkl</b>	Kikkoman paahdettu seesamiöljy
<b>2 rkl</b>	Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike
<b>2 rkl</b>	hunajaa
<b>Kastike:</b>	
<b>1 rkl</b>	Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike
<b>2 rkl</b>	tulista ketsuppia
<b>1 tl</b>	majoneesia
<b>2 rkl</b>	silputtua persiljaa
<b>1 tl</b>	silputtua chiliä
<b>Lisäksi:</b>	
<b>2</b>	kaurasämpylää
<b>20 g</b>	rucolaa
<b>1</b>	tomaatti

## VALMISTUS

### Vaihe 1

**120 g** herkkusieniä - **0,5** sitruunan mehu - **1 rkl** oliiviöljy

Viipaloi herkkusienet, hiero niihin sitruunamehua ja paista oliiviöljyssä.

### Vaihe 2

**180 g** savutofua - **1 rkl** perunajauhoa - **2 rkl** Kikkoman paahdettu seesamiöljy - **2 rkl** Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike - **2 rkl** hunajaa

Halkaise tofupala pituussuuntaan, kuorruta perunajauholla ja paista Kikkomanin paahdetussa seesamiöljyssä kullanuskeaksi. Lämmitä kattilassa Kikkomanin soijakastike ja hunaja, ja karamellisoi paistettu tofu seoksessa.

### Vaihe 3

#### Lisäksi:

**1 rkl** Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike - **2 rkl** tulista ketsuppia - **1 tl** majoneesia - **2 rkl** silputtua persiljaa - **1 tl** silputtua chiliä - **2** kaurasämpylää - **20 g** rucolaa - **1** tomaatti

Sekoita kastikeaineokset. Halkaise kaurasämpylä ja asettele alapuoliskolle rucola, kaksi tomaattisiivua, paistetut herkkusienet ja paistettu tofu. Levitä kastike tofulle ja peitä sämpylän yläpuoliskolla.