

# Teriyaki-tofuvartaat

kokonaisaika **150 min** 15 min esivalmistelut **15 min** valmistus **120 min** marinointi

Ravintosisältö (per annos):  
**2884 kJ / 690 kcal**

Rasva: **47 g** Proteiini: **39 g**  
Hiilihydraatit: **27 g**

## AINEKSET

2 annosta

**400 g** kiinteää tofua  
**1 rkl** maapähkinävoita  
**1 tl** Kikkoman paahdettu  
seesamiöljy  
**1 rkl** Kikkoman Mausteinen  
Chilikastike Kimchille  
**80 ml** Kikkoman Teriyaki -  
marinadi  
**50 ml** Kikkoman Mirin-tyylinen  
makea  
ruuanvalmistuskastike  
**1 rkl** gochujang-chilitahnaa  
**1 tl** tuoretta raastettua  
inkivääriä  
**1 tl** fariinisokeria  
**0,5 nippu** kevätsipulia tai  
paksuvartista  
ruohosipulia

**Kastike:**

**4 rkl** majoneesia  
**2 rkl** maapähkinävoita  
**1 rkl** limettimehua  
**1 rkl** Kikkoman luonnollisesti  
valmistettu soijakastike  
**1** chili (valinnainen)

**Tarjoiluun:**

**2 rkl** paahdettuja  
seesaminsiemeniä

## VALMISTUS

**Vaihe 1**

**400 g** kiinteää tofua - **1 rkl** maapähkinävoita - **1 tl** Kikkoman paahdettu seesamiöljy - **1 rkl** Kikkoman Mausteinen Chilikastike Kimchille - **80 ml** Kikkoman Teriyaki - marinadi - **50 ml** Kikkoman Mirin-tyylinen makea ruuanvalmistuskastike - **1 rkl** gochujang-chilitahnaa - **1 tl** tuoretta raastettua inkivääriä - **1 tl** fariinisokeria - **0,5 nippu** kevätsipulia tai paksuvartista ruohosipulia  
Leikkaa tofu 2 cm leveiksi kuutioiksi. Sekoita kulhossa maapähkinävoi, Kikkomanin seesamiöljy, Kikkoman Chilikastike Kimchille, Kikkoman Teriyaki-marinadi, Kikkoman Mirin-tyylinen makea kastike, gochujang-chilitahna, inkivääri ja sokeri. Silppua kevätsipuli ja lisää puolet siitä marinadiin. Lisää tofu ja sekoita hyvin. Anna marinoitua jääkaapissa ainakin kaksi tuntia.

**Vaihe 2**

**4 rkl** majoneesia - **2 rkl** maapähkinävoita - **1 rkl** limettimehua - **1 rkl** Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike - **1** chili (valinnainen)  
Sekoita majoneesi, maapähkinävoi, limettimehu, Kikkomanin soijakastike ja silputtu chili (valinnainen).

**Vaihe 3**

**2 rkl** paahdettuja seesaminsiemeniä  
Pujota marinoitua tofupalat grillivartaisiin. Kypsennä kuumassa grillissä kummaltakin puolelta, kunnes tofu on ruskeaa ja hiukan rapeaa.

Ripottele vartaiden päälle paahdetut seesaminsiemenet ja loput kevätsipulista. Tarjoile maapähkinämajoneesin kera.

