KIKKOMAN

Tofukokkelileipä

kokonaisaika **20 min** **10 min** esivalmistelut **10 min** valmistus

Ravintosisältö (per annos):
2.213 kJ / 529 kcal

Rasva: **23 g** Proteiini: **23 g**
Hiilihydraatit: **57 g**

AINEKSET

2 annosta

Tofu:

180 g	tofua
0,5 tl	savupaprikajauhetta
0,5 tl	kuminaa
0,5 tl	korianteria
1 hyppyselli nen	pippuria
2 rkl	Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike
70 ml	mantelimaitoa
1 rkl	oliiviöljyä
1	pieni sipuli silputtuna
1 kourallinen	baby-pinaattia

Leipä:

4 viipaletta	hapanjuurileipää
2 rkl	oliiviöljyä
2	valkosipulinkynttä

To serve:

1 rkl	mustia sesaaminsiemeniä
6	kirsikkatomaattia
2 rkl	tuoretta persiljaa

VALMISTUS

Vaihe 1

180 g tofua - **0,5 tl** savupaprikajauhetta - **0,5 tl** kuminaa - **0,5 tl** korianteria - **1 hyppysellinen** pippuria - **2 rkl** Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike - **70 ml** mantelimaitoa - **1 rkl** oliiviöljyä - **1** pieni sipuli silputtuna - **1 kourallinen** baby-pinaattia

Muusaa tofu kulhossa haarukalla, kunnes se muistuttaa koostumukseltaan munakokkelia. Sekoita joukkoon mausteet, Kikkomanin soijakastike ja mantelimaito. Kuumenna oliiviöljy pannulla ja kuullota silputtu sipuli läpikuultavaksi. Lisää muusattu tofu ja paista muutama minuutti. Lisää tuore pinaatti kokkeliin ja paista, kunnes pinaatti pehmenee.

Vaihe 2

4 viipaletta hapanjuurileipää - **2 rkl** oliiviöljyä - **2** valkosipulinkynttä

Sivele leipäsiivut oliiviöljyllä ja hiero niihin murskattua valkosipulia. Paahda kuumalla parilapannulla.

Vaihe 3

1 rkl mustia sesaaminsiemeniä - **6** kirsikkatomaattia - **2 rkl** tuoretta persiljaa

Asettele tofukokkeli paahdetuille leipäsiivuille ja ripottele päälle seesaminsiemeniä. Koristele persiljalla ja halkaistuilla kirsikkatomaateilla.