

# Tofunugetit

kokonaisaika **45 min** 30 min esivalmistelut 15 min marinointi

Ravintosisältö (per annos):  
**1274 kJ / 319 kcal**

Rasva: **20,9 g** Proteiini: **11 g**  
Hiilihydraatit: **17,1 g**

## AINEKSET

4 annosta

### 1. kastike

**1** valkosipulinkynsi  
**80 ml** Kikkoman Ponzu -  
Sekoitus Soijakastiketta,  
etikkaa ja sitruunaa  
**0,5 tl** silputtua ruohosipulia  
**0,5 tl** seesamiöljyä

### 2. kastike

**40 ml** sriracha-kastiketta  
**40 g** majoneesia  
**1 tl** Kikkoman luonnollisesti  
valmistettu soijakastike

### Tofunugetit

**200 g** tofua  
**2,5 tl** Kikkoman luonnollisesti  
valmistettu soijakastike  
vastajauhettua  
mustapippuria  
**2 tl** maissitärkkelystä  
**1** kananmuna  
**40 g** Kikkoman Panko -  
japanilaistyylinen rapea  
korppujauho  
friteerausöljyä  
rasvakeittimeen

## VALMISTUS

### Vaihe 1

Valmista 1. kastike: Kuori valkosipuli ja silppua hienoksi. Sekoita valkosipuli, Ponzu-kastike, ruohosipuli ja seesamiöljy keskenään. Sekoita 2. kastiketta varten sriracha-kastike, majoneesi ja soijakastike keskenään.

### Vaihe 2

Leikkaa tofu n. 3 x 3 cm:n kokoisiksi kuutioiksi. Valmista tofunugettien marinadi sekoittamalla 1,5 tl soijakastiketta ja pippuri keskenään ja marinoi tofukuutioita n. 15 minuuttia.

### Vaihe 3

Taputtele tofukuutiot kuiviksi talouspaperilla ja kääntele kuutiot maissitärkkelyksessä. Vatkaa kananmuna ja loput soijakastikkeesta keskenään. Kääntele tofukuutiot ensin munaseoksessa ja sitten pankojauhoissa.

### Vaihe 4

Paista tofukuutioita rasvakeittimessä n. 3 minuuttia, kunnes ne ovat kullanuskeita. Tarjoa tofunugetit molempien kastikkeiden kanssa. Lisukkeeksi sopii mainiosti värikäs salaatti.