



Naoi Group AB

Japanska Torget

AGEDASHI DOFU (Friterad tofu med japansk dressing)

Det här behöver man för 4 personer:

600 g mjuk tofu	2 msk mirin
Potatis mjöl för att panera tofu	2 msk japansk soja
Olja för fritering	En nypa socker
200 ml färdig dashi eller fiskbuljong	En nypa salt
Riven ingefära för garnering	Hackad salladslök för garnering

Så här gör man:

1. Ta bort överflödig vätska från tofu genom att lägga den på hushållspapper i ca 30 minuter.
2. Skär tofu i 4 delar, torka igen med hushållspapper och panera sedan biten i potatismjöl.
3. Värm oljan så att den blir tillräckligt varm för att fritera i. När oljan är tillräckligt varm, lägg varsamt i tofu-bitarna i oljan och låt dem bli gyllenbruna. När de är det, ta upp dem ur oljan och lägg dem sedan på köks papper.
4. Värm sedan buljong, mirin, soja, socker och salt. Låt det koka upp.
5. Lägg tofu i 4 skålar. Häll sedan över buljongen och garnera med en nypa salladslök och riven ingefära.

JAPANSKA TORGET

Tegnérgatan 6
08 – 673 76 68
08 – 673 58 81