

Tofu Nuggets

toplam süre **45 dak.** 30 dak. hazırlık süresi **15 dak.** marine süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
1274 kJ / 319 kcal

Yağ: **20,9 gr** Protein: **11 gr**
Karbonhidrat: **17,1 gr**

MALZEMELER

4 porsiyon

Sos 1 için

1 diş sarımsak
80 ml [Kikkoman Ponzu Limonlu](#)
0,5 tatlı frenk soğanı minik
kaşığı ruloları
0,5 tatlı susam yağı
kaşığı

Sos 2 için

40 ml sriracha (acı sos)
40 gr mayonez
1 tatlı kaşığı [Kikkoman Doğal Olarak](#)
[Fermente Soya Sosu](#)

Tofu nuggets için

200 gr tofu
2,5 tatlı [Kikkoman Doğal Olarak](#)
kaşığı [Fermente Soya Sosu](#)
taze çekilmiş karabiber
2 tatlı kaşığı mısır nişastası
1 yumurta
40 gr [Kikkoman Panko - Japon](#)
[Usulü Çıtır Ekmek Kırıntısı](#)
Fritöz için kızartma yağı

HAZIRLANIŞ

Adım 1

1. sos için sarımsak soyulur, ince doğranır ve ponzu sosu, frenk soğanı ve susam yağı ile karıştırılır. 2. sos için sriracha, mayonez ve soya sosu karıştırılır.

Adım 2

Tofu nuggets için, tofu yaklaşık 3x3 cm küpler halinde kesilir, 1½ tatlı kaşığı soya sosu ve karabiber ile karıştırılıp yaklaşık 15 dakika marine edilir.

Adım 3

Tofu kurulanır ve mısır nişastası ile karıştırılır. Yumurta, kalan soya sosu ile çırpılır. Tofu parçaları, önce yumurta karışımına, ardından panko ekmek kırıntısına bulanır.

Adım 4

Tofu parçaları altın sarısı bir renk alınca kadar fritözde yaklaşık 3 dakika kızartıldıktan sonra tofu nuggetleri her iki sosla birlikte servis edilir. Yanında renkli salata harika gider.