KIKKOMAN

Tofu Nuggets

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

Besin değerleri (porsiyon başı):
1.274 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 kaşığı	frenk soğanı minik ruloları
0,5 tatlı kaşığı	susam yağı

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 kaşığı	Kikkoman Doğal Olarak 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 alıncaya kadar fritözde yaklaşık 3 dakika kızartıldıktan sonra tofu nuggetleri her iki sosla birlikte servis edilir. Yanında renkli salata harika gider.