

Tofulu Sebzeli Kroket

MALZEMELER

4 porsiyon

- 400 gr** tofu
- 30 gr** havuç
- 2 parça / tane** adet Shiitake mantarı
- 5 parça / tane** adet yeşil fasulye
- 1 tatlı kaşığı** tuz
- 1 tatlı kaşığı** şeker
- 1** yumurta
- 1,5 yemek kaşığı** patates nişastası
- Hardal
- [Kikkoman Daha Az Tuzlu Doğal Olarak Fermente Soya Sosu](#)

HAZIRLANIŞ

Adım 1

Tofu'daki fazla sıvı, üzerine ağırlık koyarak süzdürülür. Havuç ve yeşil fasulye, 3 cm uzunluğunda ince şeritlere doğranır ve kısık ateşte haşlanır. Shiitake mantarının sapları kesilir ve baş kısımları ince dilimler halinde doğranır.

Adım 2

Tofu, pürüzsüz olana kadar püre edilir. Tuz, şeker, yumurta ve patates nişastası eklenir ve iyice karıştırılır. Küçük top şekli verilir, hafif düzleştirilerek 170 ° C 'de kızartılır. Her iki taraf defalarca çevrilerek ve altın sarısı renk alana kadar kızartılır, kâğıt havlu üzerine süzölmeye bırakılır. Kikkoman az tuzlu soya sosu ve orta acılı hardal ile birlikte sıcak olarak servis edilir.