

Tofulu Sebzeli Krokot

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 düzleştirerek 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.