KIKKOMAN

Tofu im Jalapeño-Mantel mit Kokos-Erdnusssauce und Okra-Schoten

Gesamtzeit **60 Min.** **5 Min.** Vorbereitungszeit **55 Min.** Kochzeit

ZUTATEN

10 Portion(en)

Für die Süsskartoffeln:

1.5 kg	Süsskartoffeln, geschält, halbiert und geachtelt
150 ml	Kikkoman Wok Sauce Teriyaki
10 g	Fünf-Gewürze-Pulver
15 g	Salz
50 ml	Rapsöl

Für die Sauce:

50 g	Erdnussbutter
50 g	Tom Ka Paste
50 ml	Reisessig
80 ml	Kokosmilch
200 g	Okra-Schoten, in Scheiben (ca. 0,5 cm dick)
100 ml	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce

Für den Tofu:

250 g	Kichererbsenmehl
400 ml	Wasser
30 ml	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
50 g	eingelegte Jalapeños, fein gehackt
1.5 kg	Tofu, gewürfelt (ca. 2 x 2 cm)
1.5 l	Öl, zum Frittieren

Für die Deko:

20 g	Frühlingszwiebeln, in Ringe geschnitten
10 g	schwarze Sesamsamen

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Süsskartoffeln mit Kikkoman Wok Sauce Teriyaki, Fünf-Gewürze-Pulver, Salz und Öl vermischen und die Süsskartoffelstücke damit marinieren. Alles auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und für 30 Minuten bei 180 °C Heissluft backen.

Schritt 2

Erdnussbutter, Tom Ka Paste, Reisessig und Kokosmilch in einen Topf geben. Unter Rühren aufkochen. Okra-Schoten in die Sauce geben und für 3 Minuten köcheln lassen. Mit Kikkoman Sojasauce abschmecken.

Schritt 3

Kichererbsenmehl mit Wasser, Kikkoman Sojasauce und Jalapeños zu einem glatten Teig verrühren. Tofustücke mit dem Teig bedecken und 2 – 3 Minuten in 175 °C heissem Öl goldbraun frittieren.

Schritt 4

Süsskartoffel und Tofu auf Teller verteilen. Sauce darüber geben und mit Frühlingszwiebel und Sesam garniert servieren.