



Tofu poke bowl

⌚ 30–40 Min   

Priprema

- 1 Prvo pripremite ukiseljene rotkvice. Rotkvice prepolvite ili narežite na manje komade. Pomiješajte papar, korijander, sol, ocat, šećer i vodu. Prokuhajte u tavi. Dodajte rotkvice, ponovno prokuhajte. Stavite rotkvice u teglice te dodajte ostalu tekućinu kako bi prekrili rotkvice. Hermetički zatvorite i ostavite preko noći.
- 2 Pripremite rižu prema uputama na pakiranju. Povrće možete pripremiti tijekom kuhanja. Mrkvu operite i gulilicom ju ogulite na fine trakice. Preostalo povrće sitno nasjeckajte i ostavite sa strane za kasniju upotrebu.
- 3 Tofu dobro ocijedite. Zatim narežite na sitne kockice. Sve sastojke za marinadu dobro izmiješajte te dodajte kockice tofua i ostavite sa strane oko 15 minuta.
- 4 Zatim popržite tofu na malo sezamovog ulja u tavi sa svom marinadom.
- 5 Sada pripremite poke bowl. Stavite rižu u zdjelu i napunite je sastojcima. Ukrasite svježe nasjeckanim korijanderom.

Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

180 g	Riže za sushi
1 kom	Krastavac, sitno narezan
150 g	Crvenog kupusa, sitno naribanog
3 kom	Mlada luka, narezana na sitne kolutiće
150 g	Edamamea
2 kom	Mrkve
1 kom	Avokado, narezan na kockice ili na trakice
200 g	Tofua, narezanog na kockice
3 žlice	Soja umaka
1 šalica	Svježeg korijandera
1 vezica	Rotkvica
50 ml	Rižinog octa
1 žličica	♦ Papar crni zrno
1 žličica	♦ Korijander u zrnu
1 prstohvat	♦ Himalajska sol
300 ml	Vode
15 g	Šećera

Za tofu marinadu:

3 žlice	Sezamovog ulja
3 žlice	Soja umaka
1 prstohvat	♦
1 prstohvat	♦ Đumbir mljeveni
2 žlice	Rižinog octa
1 prstohvat	♦ Paprika slatka
1 prstohvat	♦ Luk u granulama
3 žlice	Javorovog sirupa

