KIKKOMAN

Мапо-тофу с острой говядиной и хрустящим чили-топпингом

Общее время **30 мин** **15 мин** Время подготовки **15 мин** Время приготовления

Пищевая ценность (на порцию):
1 604 кДж / 384 ккал

Жиры: **21,8 г** Белки: **31,8 г**
Углеводы: **14,3 г**

ИНГРЕДИЕНТЫ

4 порции

Для хрустящего топпинга:

- **2 ч. л.** хлопьев перца чили
- **1 ст. л.** белого изюма (или тёмного изюма, клюквы)
- **1 ст. л.** рубленого арахиса
- **1 ст. л.** семян подсолнечника
- **3 ч. л.** соевого соуса натурального брожения Kikkoman

Для мапо-тофу:

- **400 г** твёрдого тофу
- **1 пучок** зелёного лука
- **1** красный болгарский перец
- **1** зубчик чеснока
- **2 ст. л.** масла Kikkoman из поджаренного кунжута
- **400 г** говяжьего фарша
- **400 мл** мясного бульона
- **2 ст. л.** бобового чили соуса (тобан джан/тобадзян)
- **4 ст. л.** соевого соуса натурального брожения Kikkoman
- **1 ч. л.** коричневого сахара Молотый (сычуаньский) перец
- **1 ст. л.** кукурузного крахмала

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

Ингредиенты:

2 ч. л. хлопьев перца чили - **1 ст. л.** белого изюма (или тёмного изюма, клюквы) - **1 ст. л.** рубленого арахиса - **1 ст. л.** семян подсолнечника - **3 ч. л.** соевого соуса натурального брожения Kikkoman

Поджарьте чили, изюм, арахис и семечки на большой сковороде. Приправьте соевым соусом Kikkoman и снимите со сковороды.

Шаг 2

Ингредиенты:

400 г твёрдого тофу - **1 пучок** зелёного лука - **1** красный болгарский перец - **1** зубчик чеснока - **2 ст. л.** масла Kikkoman из поджаренного кунжута - **400 г** говяжьего фарша

Нарежьте тофу кубиками по 2 см. Нарежьте зелёный лук кольцами по диагонали, а перец — кубиками. Мелко нарубите чеснок. Разогрейте кунжутное масло Kikkoman в сковороде или воке, добавьте фарш, половину зелёного лука, перец и чеснок и хорошо обжарьте.

Шаг 3

400 мл мясного бульона - **2 ст. л.** бобового чили соуса (тобан джан/тобадзян) - **4 ст. л.** соевого соуса натурального брожения Kikkoman - **1 ч. л.** коричневого сахара - Молотый (сычуаньский) перец

Добавьте бульон, бобовый чили соус и хорошо перемешайте. Добавьте кубики тофу и аккуратно перемешайте, чтобы не поломать их. Приправьте соевым соусом Kikkoman, сахаром и перцем и готовьте на небольшом огне около 5

минут.

Шаг 4

1 ст. л. кукурузного крахмала

Смешайте крахмал с 2 ст. л. холодной воды и, помешивая, добавьте в соус, чтобы он загустел и покрыл ингредиенты глянцевым слоем.

Украсьте блюдо посыпкой чили и оставшимся зелёным луком. Подавайте с рисом Жасмин.