

Жареный рис с тофу и терияки

Общее время 25 мин 15 мин Время подготовки 10 мин Время приготовления

ИНГРЕДИЕНТЫ

10 порции

Для блюда:

100 мл	растительного масла для жарки
600 г	тофу, нарезанного кубиками
300 г	лука-шалота, тонко нарезанного
300 г	моркови, нарезанной тонкой соломкой
600 г	бланшированных бобов эдамаме
600 г	шпината, целые листья
1,8 кг	вареного риса Басмати
500 мл	<u>соуса Терияки для глазировки Kikkoman</u>

Для украшения:

20 г	перца чили, по вкусу
50 г	проростков гороха
50 г	хрустящего жареного лука
50 г	кунжута, обжаренного

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

Нагрейте масло в воке и обжарьте тофу 3–4 минуты до золотистого цвета и хрустящей корочки.

Шаг 2

Добавьте лук-шалот и морковь и обжаривайте около 3 минут, пока они не станут мягкими и слегка поджаренными. Добавьте эдамаме и шпинат и готовьте, пока листья шпината не станут мягкими.

Шаг 3

Добавьте рис и обжаривайте 3–4 минуты. Добавьте соус Терияки Kikkoman для глазировки и хорошо перемешайте с рисом, чтобы он равномерно покрылся глазурью.

Шаг 4

Подавайте рис на тарелках и украсьте его перцем чили, проростками гороха, хрустящим жареным луком и кунжутом.