KIKKOMAN

Крокеты из тофу и овощей

ИНГРЕДИЕНТЫ

4 порции

400 г	тофу
30 г	моркови
2 кусочка/шт.	гриба шиитаке
5 кусочка/шт.	стручковой фасоли
1 ч. л.	соли
1 ч. л.	сахара
1	яйцо
1,5 ст. л.	картофельного крахмала
	горчица
	Слабосоленый соевый соус натурального брожения Kikkoman

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

Отжать из тофу излишнюю жидкость, положив на него что-нибудь тяжелое. Морковь и стручковой фасоль нарезать тонкой соломкой длиной 3 см и бланшировать. Удалить ножки грибов шиитаке, шляпки грибов порезать тонкой соломкой.

Шаг 2

Пюрировать тофу до однородной массы. Добавить соль, сахар, яйцо и картофельный крахмал и тщательно перемешать. Добавить стручковую фасоль, морковь и шиитаке. Скатать из массы шарики небольшого размера, слегка придавить, придав им форму крокетов и жарить, периодически переворачивая, до появления золотистого цвета со всех сторон. Затем выложить на бумажное полотенце и дать стечь маслу. Крокеты подать на стол горячими с Натурально сваренный легкий соевый соус Kikkoman и горчицей средней остроты.