

Кунжутный тофу кацу с рисом и горохом

Общее время 30 мин 10 мин Время подготовки 20 мин Время приготовления

Пищевая ценность (на порцию):
2407 кДж / 575 ккал

Жиры: 20,5 г Белки: 21 г
Углеводы: 75,5 г

ИНГРЕДИЕНТ

Ы

2 порции

100 г	риса басмати
50 г	замороженного зеленого гороха
1 ч. л.	измельченной мяты
2 ст. л.	лимонного сока
1 ч. л.	тертой лимонной цедры
1 щепотка	перца
0,5	граната (только зерна)
180 г	тофу
2 ст. л.	Безглютеновый соевый соус Tamari Kikkoman
3 ст. л.	миндального молока
1 ст. л.	картофельного крахмала
15 г	семян кунжута
20 г	кукурузных хлопьев
2 ст. л.	оливкового масла
Sauce:	
2 ст. л.	Безглютеновый соевый соус Tamari Kikkoman
2 ст. л.	кленового сиропа
1 ч. л.	Масло Kikkoman из поджаренного кунжута
1 ст. л.	нарезанного зеленого лука

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

Промойте рис, добавьте в кастрюлю с двойным количеством воды и варите 10 минут. Отварите горох до готовности и смешайте его с рисом, рубленой мятой, лимонной цедрой, лимонным соком, перцем и зернами граната.

Шаг 2

Замочите тофу в смеси безглютенового соевого соуса Kikkoman с миндальным молоком и картофельным крахмалом. Обмакните тофу в смеси семян кунжута и измельченных кукурузных хлопьев, затем обжарьте на оливковом масле до золотистой корочки.

Шаг 3

Нарежьте жареный тофу на кусочки и подавайте с рисом. Смешайте безглютеновый соевый соус Kikkoman с кленовым сиропом, кунжутным маслом и зеленым луком и полейте тофу и рис.