



Lämmin tofusalaatti

Aineet: 1 rs (270 g) maustamatonta tofua
noin 1/2 dl Terijaki-kastiketta
3 - 4 porkkanaa
6 kiinalaista ruohosipulia tai purjo
1 keltainen Rico paprika
½ (noin 250 g) Rico kesäkurpitsaa
1/2 prk (á 200 g) Diva aurinkokuivattuja tomaatteja
1 rkl oliiviöljyä
1 rkl raastettua inkivääriä
1 - 2 rkl Diva juoksevaa hunajaa
1 jääsalaatti tai ruukkusalaatti
tuoretta korianteria

Valmistus: Kuutioi tofu ja sekoita kuutiot terijaki-kastikkeen joukkoon maustumaan vähintään tunniksi. Leikkaa kuoritut porkkanat erittäin ohuiksi viipaleiksi, paloittele paprika ja kesäkurpitsa. Hienonna halkaistu huuhdottu purjo tai kiinanruohosipulit. Kiehauta paistokasariissa öljyssä porkkanaviipaleet ja sipulit ja anna hautua kannen alla runsaat 5 minuuttia välillä sekoitellen. Lisää pannulle sen jälkeen kesäkurpitsa- ja paprikapalat. Mausta seos ja anna vihannesten hautua edelleen juuri ja juuri pehmeiksi eli noin 10 minuuttia. Sekoita vihannesten joukkoon kypsymisen loppuvaiheessa marinoidut tofukuutiot kastikkeineen sekä suikaloidut aurinkokuivatut tomaatit. Irrota salaattien lehdet ja levitä laakealle vadille. Kaada lehtien päälle kuuma tofu-vihannesseos. Koristele korianterin lehdillä. Tarjoa heti leivän kanssa.