

Тофу Терияки (Японская кухня)

ИНГРЕДИЕНТЫ:

твердый тофу – 1 брикет (упаковка 250 г),
имбирь – 2 ломтика,
кукурузный крахмал – по необходимости,
растительное масло – 4-5 ст.л.,
соус Терияки – 5-6 ст.л.
(или приготовленный самостоятельно),
зеленый лук – 1 стрелка,
белый кунжут – щепотка.



1. Ополоснуть тофу от рассола и положить его под пресс на 20-30 минут, с тем, чтобы избавиться от лишней влаги.
2. Нарезать брикет тофу пластинами примерно по 1,5 см толщиной.
3. В тарелку насыпать кукурузного крахмала и получившиеся пластины тофу обвалить с обеих сторон в крахмале, переложить на разделочную доску. Отложить пока в сторону.
4. Имбирь очистить и нарезать мелкими кубиками.
5. Ополоснуть стрелку лука и нарезать ее колечками (в том числе и белую часть).
6. Разогреть в воке 3-4 ст.л. растительного масла на среднем огне и обжарить с обеих сторон пластинки тофу до зарумянивания. Убрать со сковороды и отложить в сторону.
7. В чистой сковороде разогреть 1 ст.л. растительного масла, добавить имбирь, колечки лука (зеленую и белую части), перемешать и жарить до аромата.
8. Уменьшить огонь до малого, добавить в вок соус Терияки и пластины тофу. Обжарить с обеих сторон пластины тофу, чтобы они покрылись соусом и окрасились.
9. Готовые пластинки тофу переложить на сервировочное блюдо (если соус не весь впитался в тофу, то полить соусом) и посыпать колечками зеленого лука и белым кунжутом. Можно сразу подавать.