

Spiedini di tofu marinati con teriyaki

Tempo totale **150 Min** 15 Min Tempo di preparazione **15 Min** Tempo di cottura **120 Min** Tempo di marinatura

Valori nutrizionali (per porzione):
2884 kJ / 690 kcal

Grassi: **47 g** Proteine: **39 g**
Carboidrati: **27 g**

INGREDIENTI

2 Porzioni

400 g di tofu solido
1 cucchiaio di burro di arachidi
1 cucchiaio Olio di Sesamo Tostato Kikkoman
1 cucchiaio Salsa Piccante al Peperoncino Kimchi Kikkoman
80 ml Salsa Teriyaki Marinata Kikkoman
50 ml Condimento Dolce da Cucina in Stile Mirin Kikkoman
1 cucchiaio gochujang
1 cucchiaio di zenzero grattugiato fresco
1 cucchiaio di zucchero di canna
0,5 mazzetto di cipollotti o erba cipollina
Salsa:
4 cucchiari di maionese
2 cucchiari di burro di arachidi
1 cucchiaio di succo di lime
1 cucchiaio Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman
1 peperoncino (facoltativo)
Per servire:
2 cucchiari di semi di sesamo tostati

PREPARAZIONE

Passaggio 1

400 g di tofu - **1 cucchiaio** di burro di arachidi - **1 cucchiaio** Olio di Sesamo Tostato Kikkoman - **1 cucchiaio** Salsa Piccante al Peperoncino Kimchi Kikkoman - **80 ml** Salsa Teriyaki Marinata Kikkoman - **50 ml** Condimento Dolce da Cucina in Stile Mirin Kikkoman - **1 cucchiaio** gochujang - **1 cucchiaio** di zenzero grattugiato fresco - **1 cucchiaio** di zucchero di canna - **0,5 mazzetto** di cipollotti o erba cipollina
Tagliare il tofu a cubetti di 2 cm. Mescolare in una ciotola il burro di arachidi, l'Olio di sesamo tostato Kikkoman, la Salsa Kimchi al Peperoncino Kikkoman, la Marinata Teriyaki Kikkoman, il Condimento da cucina dolce in stile Mirin Kikkoman, il gochujang, lo zenzero e lo zucchero. Tritare i cipollotti e aggiungerne una metà alla marinata. Aggiungere il tofu alla marinata e mescolare accuratamente. Conservare in frigorifero per almeno 2 ore.

Passaggio 2

4 cucchiari di maionese - **2 cucchiari** di burro di arachidi - **1 cucchiaio** di succo di lime - **1 cucchiaio** Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman - **1** peperoncino (facoltativo)
Mescolare la maionese, il burro di arachidi, il succo di lime, la salsa di soia Kikkoman e il peperoncino tritato (opzionale).

Passaggio 3

2 cucchiari di semi di sesamo tostati
Infilare il tofu marinato su spiedini da barbecue. Friggere entrambi i lati su una griglia calda fino a

quando il tofu diventa marrone e leggermente croccante.

Servire gli spiedini cosparsi con i semi di sesamo arrosto, i cipollotti rimanenti e la maionese di arachidi.