KIKKOMAN

Tofu martabak s nakládanou zeleninou acar kuning

Celkový čas vaření **80 min.** **50 min.** Doba přípravy **30 min.** Doba vaření **90 min.** Čas na odležení

INGREDIENCE

10 Porce

Na acar kuning:

20 g	čerstvé kurkumy, nakrájené na plátky
20 g	zázvoru, oloupaného, nakrájeného na plátky
2	stonky citronové trávy, podrcené
30 g	chilli papriček, nakrájených na nudličky
50 ml	rostlinného oleje na restování
200 ml	rýžového octa
100 ml	vody
60 g	cukru
10 g	soli
40 ml	Kikkoman Sladké mirin dochucovadlo
200 g	mrkve, oloupané, nakrájené na julienne
200 g	salátové okurky, zbavené semínek, nakrájené na julienne
100 g	šalotky, oloupané, nakrájené na tenké plátky

Na tofu náplň:

100 g	bílé cibule, oloupané, nakrájené nadrobno
100 g	mrkve, oloupané, nakrájené nadrobno
50 ml	rostlinného oleje na restování
500 g	pevného tofu, nakrájeného na malé kostky

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

Na acar kuning krátce orestujte na oleji kurkumu, zázvor, citronovou trávu a chilli. Přidejte rýžový ocet, vodu, cukr a sůl a za stálého míchání přiveďte k varu, dokud se cukr a sůl nerozpustí. Odstavte z ohně a vmíchejte Kikkoman Mirin sladké dochucovadlo. Do mísy vložte mrkev, okurku a šalotku, přelijte horkým nálevem a nechte v chladu marinovat minimálně 60 min.

Krok 2

Mezitím připravte náplň: na oleji orestujte cibuli a mrkev dosklovata. Přidejte tofu a na prudkém ohni opečte dozlatova.

Krok 3

Vmíchejte Kikkoman Unagi omáčku a jarní cibulku. Směs nechte vychladnout.

Krok 4

Náplň z tofu rozdělte na 10 stejných porcí. Každou porci vložte do středu plátu těsta filo, přehněte okraje a zabalte do balíčku.

Krok 5

V pánvi rozpalte olej a balíčky smažte na středním plameni 2–3 min z každé strany dozlatova a dokřupava.

Krok 6

Martabak překrojte napůl nebo na proužky a

170 ml	Kikkoman Unagi omáčka
100 g	jarní cibulky, nakrájené na tenká kolečka

Na kompletaci a servis:

250 g	těsta filo
100 ml	rostlinného oleje na smažení
50 g	arašídů, pražených, nasekaných nahrubo
30 g	čerstvého koriandru, pouze lístky

servírujte s okapanou zeleninou acar kuning.

Krok 7

Dozdobte koriandrem, arašídy a podávejte.