KIKKOMAN

Knapperige sesamtofu

totale tijd **30 min.** **10 min.** voorbereidingstijd **20 min.** kooktijd

INGREDIËNTEN

2 porties

200 g	stevige tofu
3 el	sesamzaad
300 g	zoete aardappel
6 el	koolzaadolie
2 el	maïzena
100 ml	Kikkoman Teriyaki Woksaus met Geroosterd Sesamzaad
3	lente-uitjes, in ringen gesneden
1,5 el	Kikkoman Geroosterde Sesamolie

VOORBEREIDING

Stap 1

200 g stevige tofu - **3 el** sesamzaad

Snijd de tofu in blokjes van 2 cm en dep ze droog met keukenpapier of druk ze een tijdje aan als je tijd hebt (zie tip). Rooster de sesamzaadjes in een kleine droge pan tot ze goudbruin zijn, onder regelmatig roeren.

Stap 2

300 g zoete aardappel - **3 el** koolzaadolie

Was de zoete aardappelen grondig. Snijd ze in blokjes van 1 cm en bak ze in een afgedekte wok met de koolzaadolie op middelhoog vuur gedurende ongeveer 10 minuten.

Stap 3

2 el maïzena - **3 el** koolzaadolie

Bestrooi de tofu met maïzena en schud het overtollige poeder eraf. Doe de blokjes zoete aardappel in een kom en veeg de wok schoon met keukenpapier. Verhit de koolzaadolie en bak de tofu hierin 5 minuten tot hij goudbruin is.

Stap 4

100 ml Kikkoman Teriyaki Woksaus met Geroosterd Sesamzaad **3** lente-uitjes, in ringen gesneden - **1,5 el** Kikkoman Geroosterde Sesamolie

Doe de blokjes zoete aardappel terug in de wok. Voeg de Kikkoman Teriyaki Woksaus met Geroosterde sesam en de lente-uitjes toe en bak 1 minuut. Bestrooi met de sesamzaadjes, meng alles goed door elkaar en serveer. Werk af met een scheutje Kikkoman Sesamolie.