

Met teriyaki gemarineerde tofuspiesjes

totale tijd **150 min.** 15 min. voorbereidingstijd 15 min. kooktijd 120 min. marineertijd

Voedingswaarde (per portie):

2.884 kJ / 690 kcal

Vetten: **47 g** Eiwitten: **39 g**

Koolhydraten: **27 g**

INGREDIËNTEN

2 porties

400 g stevige tofu
1 el pindakaas
1 tl [Kikkoman Geroosterde Sesamolie](#)
1 el [Kikkoman Pittige Chilisaus voor Kimchi](#)
80 ml [Kikkoman Teriyaki Marinade](#)
50 ml [Kikkoman Mirin-Stijl Zoet Koken Kruiden](#)
1 el gochujang
1 tl verse geraspte gember
1 tl bruine suiker
0,5 bos(je) lente-uitjes of dikke bieslook

Saus:

4 el mayonaise
2 el pindakaas
1 el limoensap
1 el [Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus](#)
1 Spaanse peper (optie)

Om te serveren:

2 el geroosterde sesamzaadjes

VOORBEREIDING

Stap 1

400 g stevige tofu - **1 el** pindakaas - **1 tl** [Kikkoman Geroosterde Sesamolie](#) - **1 el** [Kikkoman Pittige Chilisaus voor Kimchi](#) - **80 ml** [Kikkoman Teriyaki Marinade](#) - **50 ml** [Kikkoman Mirin-Stijl Zoet Koken Kruiden](#) - **1 el** gochujang - **1 tl** verse geraspte gember - **1 tl** bruine suiker - **0,5 bos(je)** lente-uitjes of dikke bieslook
Snijd de tofu in blokjes van 2 cm. Meng de pindakaas, Kikkoman Sesamolie, Kikkoman Kimchi Chilisaus, Kikkoman Teriyaki Marinade, Kikkoman Mirin-Stijl Zoet Koken Kruiden, gochujangpasta, gember en suiker in een kom. Snijd de lente-uitjes fijn en voeg de helft toe aan de marinade. Voeg de tofu toe aan de marinade en meng het geheel goed door elkaar. Zet het minstens 2 uur in de koelkast.

Stap 2

4 el mayonaise - **2 el** pindakaas - **1 el** limoensap - **1 el** [Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus](#) - **1** Spaanse peper (optie)
Meng de mayonaise, pindakaas, het limoensap, de Kikkoman Sojasaus en gehakte Spaanse peper (optie).

Stap 3

2 el geroosterde sesamzaadjes
Rijg de gemarineerde tofu aan barbecuespiesjes. Bak beide kanten op een hete grill tot de tofu bruin en licht krokant is.

Serveer door met de geroosterde sesamzaadjes te bestrooien en met de overgebleven lente-uitjes en pindamayonaise te garneren.