




Marynata do tofu na bazie kimchi

 Mikołaj Bator

Polecane na: [przystawki i przekąski](#), [sosy](#), [z grilla](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 10 min

 4 porcje

Składniki:

Białe Kimchi od Zakwasownia - 300 g
musztarda - 1 łyżka
syrop z agawy - 2 łyżki
1 łyżka octu jabłkowego -

ostra papryczka bez pestek - 1 sztuka
dymka, pietruszka zielona i kolendra - 1 sztuka
kostka tofu -

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kimchi z musztardami, octem i agawą zblenduj na gładką masę. Tofu pokrój w kostkę sporych rozmiarów. Papryczkę rozdrobnij wyjątkowo drobną kostkę. Posiekaj wybraną zieleninę. Wymieszaj masę kimchi z papryczką i zieleniną. Dodaj tofu.

Marynuj przez noc.

Podawaj podsmażone z ulubionymi grillowanymi warzywami lub po prostu jako dodatek do obiadu.