




To-Fu z sosem imbirowo-czosnkowym

 gotujwstylueko.pl


Polecane na: [sałatki](#)

Kuchnia (region): [chińska](#)

Warto wiedzieć:

 15 min

 łatwy

 2 porcje

Składniki:

Tofu białe - 300 g

Olej sezamowy - 3 ml

Cukier - 20 g

Świeży imbir - 10 g

Sos sojowy jasny - 30 g

Por - 10 g

Olej roślinny - 30 g

Czosnek - 10 g

Dodatkowe info:

Salatka ta pochodzi z regionu Guangdong. Kuchnia kantońska charakteryzuje się naturalnym smakiem potraw. Mieszkańcy tego regionu bardzo lubią smak owoców morza. To-Fu w sosie imbirowo-czosnkowym jest ich ulubioną przystawką serwowaną przy różnych okazjach

UWAGA! W tej potrawie bardzo ważny jest proces gotowania sosu. W zależności od osobistych preferencji kulinarnych można dodać różne inne składniki, np. sos ostrygowy, chilli, pieprz, sezam, kolendrę itp.

Sposób przygotowania:

KROK 1: To-Fu (całą kostkę) gotujemy ok. 5 min., wyjmujemy i kroimy tak jak na zdjęciu głównym.

KROK 2: Kroimy imbir, pora i czosnek na drobne kawałeczki.

KROK 3: Patelnię stawiamy na małym gazie, wlewamy olej roślinny i podgrzewamy do 120°C, wrzucamy imbir na ok. 15 sekund, potem pory ok. 10 sekund, następnie po kolei: jasny sos sojowy, woda 30ml, cukier, sól, i dobrze mieszamy. Wyłączamy gaz, i dopiero w tym momencie dodajemy zmiżdżony czosnek i olej sezamowy.

Tak przygotowanym sosem polewamy przygotowane To-Fu.

Przepis zaczerpnięty z www.solidafood.pl