

Spicy rissalat med tofu

Tilberedningstid
30 min

Antal personer
2 personer

Forfatter
Anna's Favoritter

Ingredienser

- 3 dl ris
- 2 spsk. rød karrypaste
- 75g spinat
- ½ rød spidskål
- Håndfuld frisk basilikum
- ½ granatæble
- 200g tofu
- Æg, mel og rasp til panering
 - Chili
 - Spidskomen
 - Paprika
 - Salt og peber

Dressing

- 3 cm ingefær
- 1 fed hvidløg
- ½ frisk rød chili
- 1 spsk. sesamolie
- 1 spsk. soja
- Saften fra 1 lime

Fremgangsmåde

Kog ris og lad det køle helt af. (du kan også bruge din overskudsris fra dagen før)

Tænd ovnen på 180° varm luft.

Salaten

Bland rød karrypaste sammen med risene.

Fordel risene ud på en bageplade.

Bag det i 20-30 min til risene bliver sprøde.

Riv spidskål helt fint på et mandolinjern

Hak spinat og basilikum fint

Pil granatæble

Dressing

Riv ingefær, pres hvidløg og hak rød chili fint.

Bland det hele sammen med sesamolie, soja og lime.

Vend alle grøntsager sammen med de stegte ris og dressing

Skær tofu ud i mindre stykker.

Dobbel paner tofustykkerne i den krydrede rasp.

Steg dem på panden i rigelig smør.

