

Tofu com crosta de jalapeño com molho de coco e amendoim e quiabo

Tempo total **60 Mins.** 5 Mins. Tempo de preparação **55 Mins.** Tempo de confeção

INGREDIENTES

10 Porções

Para as batatas-doces:

- 1,5 kg** de batata-doce, descascada, cortada ao meio e cortada em fatias
- 150 ml** [Kikkoman Molho Wok - Teriyaki](#)
- 10 g** de cinco especiarias em pó
- 15 g** de sal
- 50 ml** de óleo de colza

Para o molho:

- 50 g** de manteiga de amendoim
- 50 g** de pasta de tom ka
- 50 ml** de vinagre de arroz
- 80 ml** de leite de coco
- 200 g** de quiabo, cortado às rodelas (cerca de 0,5 cm de espessura)
- 100 ml** [Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente](#)

Para o tofu:

- 250 g** de farinha de grão-de-bico
- 400 ml** de água
- 30 ml** [Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente](#)
- 50 g** de jalapeños em pickle, bem picados
- 1,5 kg** de tofu, cortado em cubos (aprox. 2 x 2 cm)
- 1,5 litro** de óleo, para fritar

Para a guarnição:

PREPARAÇÃO

Passo 1

Misture as batatas-doces com o molho Wok Kikkoman - Teriyaki, as cinco especiarias em pó, o sal e o óleo e deixe marinar as batatas-doces nesta mistura. Coloque tudo num tabuleiro forrado com papel vegetal e asse durante 30 minutos a uma temperatura de 180 °C.

Passo 2

Junte a manteiga de amendoim, a pasta tom ka, o vinagre de arroz e o leite de coco num tacho. Deixe ferver, mexendo sempre. Adicione os quiabos e deixe cozinhar em lume brando durante 3 minutos. Tempere a gosto com o molho de Soja Kikkoman.

Passo 3

Misture a farinha de grão-de-bico com a água, o molho de Soja Kikkoman e os jalapeños para obter uma massa homogénea. Cubra os pedaços de tofu com a massa e frite durante 2-3 minutos a 175° C em óleo quente até ficarem dourados.

Passo 4

Disponha as batatas-doces e o tofu em pratos. Cubra com o molho e sirva guarnecido com a cebolinha e as sementes de sésamo.

- 20 g** de cebolinhas, cortadas em anéis
- 10 g** de sementes de sésamo pretas