KIKKOMAN

Brza terijaki činija sa leblebijom

Ukupno vreme **25 min** **17 min** vreme pripreme **8 min** vreme kuvanja

SASTOJCI

2 porcije

200 gr	leblebija (iz tegle)
3	stabljike celera, isečene na kolutove
90 ml	Kikkoman Terijaki Wok sos sa pečenim Susamom
3 kašike	Kikkoman Ponzu Soja sos sa Citrusom - limunom
0,5	avokada
50 gr	bebi spanaća ili mešane zelene salate
100 gr	semenki nara
50 gr	klica sočiva (ili mungo pasulja)
200 gr	čvrstog tofua
2 kašike	kukuruznog skroba
3 kašike	ulja uljane repice
1 prstohvat	tucane ljute paprike
1,5 kašika	Kikkoman Ulje Pečenog Susama

PRIPREMA

Korak 1

200 gr leblebija (iz tegle) - **3** stabljike celera, isečene na kolutove - **3 kašike** Kikkoman Terijaki Wok sos sa pečenim Susamom **3 kašike** Kikkoman Ponzu Soja sos sa Citrusom - limunom
Ocediti leblebije (sačuvati tečnost od kuvanja – poznatu kao akvafaba – za supe ili druge namene). Pomešati leblebije i celer u činiji sa Kikkoman Terijaki Wok sosom sa pečenim susamom i Kikkoman Ponzu Limunom.

Korak 2

0,5 avokada - **50 gr** bebi spanaća ili mešane zelene salate - **100 gr** semenki nara - **50 gr** klica sočiva (ili mungo pasulja)
Rasporediti mešavinu leblebija i celera u činije. Kašikom izvaditi mesnati deo avokada, narezati na krupne kriške i poređati preko leblebija, zajedno sa spanaćem, semenkama nara i klicama.

Korak 3

200 gr čvrstog tofua - **2 kašike** kukuruznog skroba - **3 kašike** ulja uljane repice
Iseći tofu na kocke veličine 2 cm i prosušiti ga kuhinjskim ubrusom – ili ga pritisnuti nekoliko sati ranije ako vreme dozvoljava (pogledati savet). Uvaljati tofu u kukuruzni skrob i otresti višak. Zagrejati ulje uljane repice u voku i pržiti tofu 5 minuta dok ne dobije zlatnožutu boju.

Korak 4

3 kašike Kikkoman Terijaki Wok sos sa pečenim Susamom **1 prstohvat** prstohvat tucane ljute paprike - **1,5 kašika** Kikkoman Ulje Pečenog Susama
Deglazirati tofu u voku Kikkoman Terijaki Wok sosom sa pečenim susamom, pa smanjiti

temperaturu. Dobro promešati i začiniti tucanom ljutom paprikom. Rasporediti kocke tofua u činije sa leblebijom i preliti Kikkoman Susamovim Uljem.