

Terijaki bowl sa leblebijama

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

SASTOJCI

2 porcije

200 gr	leblebija (tegla)
3	stabljike celera, isečene na kriške
3 kašike	<u>Kikkoman Ponzu Soja sos sa Citrusom - limunom</u>
0,5	avokada
50 gr	bebi spanaća ili listova salate
100 gr	semenki nara
50 gr	klica sočiva (ili mung pasulja)
200 gr	čvrstog tofua
2 kašike	kukuruznog skroba
3 kašike	ulja od uljane repice
1 prstohvat	ljute papričice
1,5 kašika	<u>Kikkoman Ulje Pečenog Susama</u>

PRIPREMA

Korak 1

200 gr leblebija (tegla) - **3** stabljike celera, isečene - **3 kašike** Kikkoman Terijaki Wok sos sa pečenim Susamom **3 kašike** Kikkoman Ponzu Soja sos sa Citrusom - limunom

Ocediti leblebije (tečnost od kuvanja—poznatu kao akvafaba—sačuvati za supe ili drugu upotrebu). Pomešati leblebije i celer u činiji sa Kikkoman terijaki sosom sa susamom i Kikkoman Ponzu limun sosom.

Korak 2

0,5 avokada - **50 gr** bebi spanaća ili listova salate - **100 gr** semena nara - **50 gr** klica sočiva (ili klica mung pasulja)

Podeliti mešavinu leblebija i celera u činije. Kašikom izdubiti avokado i poređati ga na velike kriške preko leblebija, zajedno sa spanaćem, semenom nara i klicama.

Korak 3

200 gr čvrstog tofua - **2 kašike** kukuruznog skroba - **3 kašike** ulja od uljane repice

Iseći tofu na kockice od 2 cm i osušiti ga kuhinjskim papirom—ili pritisnuti nekoliko sati ako vreme dozvoljava (videti savet). Uvaljati tofu u kukuruzni skrob i otresti višak. Zagrejati ulje uljane repice u voku i pržiti tofu 5 minuta dok ne porumeni.

Korak 4

3 kašike Kikkoman Terijaki Wok sos sa pečenim Susamom **1 prstohvat** prstohvat ljute papričice - **1,5 kašika** Kikkoman Ulje Pečenog Susama

Deglazirati tofu u voku Kikkoman terijaki sosom sa susamom, a zatim smanjiti vatru. Dobro promešati i začiniti ljutim papričicama. Podeliti kockice tofua u činije sa leblebijama i prelići Kikkoman susamovim

uljem.