

Krispig tofu med ingefära och citron

4 p

400 g tofu, avtorkad och skuren i skivor ca ½ cm

4 msk tamari

3 msk riven ingefära

4 msk citronjuice, pressad

2 msk honung

4 msk vatten

4 msk kikärtsmjöl

olja till stekning

skär tofun och torka av med hushållspapper.

Blanda tamari, ingefära, citron, honung, vatten och låt tofun ligga i såsen i 10 minuter

vänd tofun i kikärtsmjölet.

Stek i rikligt med olja tills den är gyllenbrun.

Häll i resten av marinaden.

Smaka av med salt och citron.

Häll i lite vatten om det blir för torrt.