

Toufu crocant cu susan 豆腐

written by Andreea



Continui seria postarilor cu mancaruri chinezești, pentru ca dupa cum spuneam in postarea trecuta, in curand vine Anul Nou chinezesc si Sarbatoarea Primaverii. Intre felurile nenumarate de mancare savurate de catre chinezi in aceasta perioada, branza tofu isi are loc de cinste pe masa. Pe langa faptul ca este foarte iubita si apreciata, poate avea un gust minunat daca este preparata cum trebuie. Se spune ca de Anul Nou poti manca branza tofu, insa ea trebuie neaparat gatita si neaparat sa nu-si pastreze culoarea alba initiala. Albul, in China, reprezinta dolii. De aceea, mancarurile servite la masa unui chinez nu vor fi de culoarea alba, cu exceptia orezului fiert sau a preparatelor din faina.

Despre acest tofu crocant cu susan nu pot decat sa va spun ca are un gust sublim! Si oricat de reticenti ati fi la gandul ca veti manca tofu, va spun ca gustul este cu totul si cu totul aparte. In primul rand, vorbim de branza tofu simpla, alba, dar ferma, nu moale. Ea este taiata bucati, trecuta prin amidon si prajita. In felul acesta va deveni crocanta si minunata, iar la interior moale si delicioasa si va semana oarecum cu textura sa jumarilor :). Sau a unor bucati de pui prajite si crocante. Incercati si o sa-mi dati dreptate! ☐



Ingrediente:

300 g tofu alba ferma (nu moale)

50 g amidon

1 fir ceapa verde

2 catei usturoi

1 bucata mica de ghimbir

1 ardei iute mic

2 lingurite susan alb
3 linguri sos de soia light
3 linguri otet de vin (otet balsamic)
1 lingurita zahar
1 lingurita ulei de susan
100 ml ulei vegetal



(Cumparati branza toufu natur, nu condimentata sau in saramura! Sosul va fi indeajuns de sarat si de condimentat! Eu am cumparat o bucata mare de toufu din Dragonul Rosu si am folosit aici jumătate din ea).

Intr-o tigaie incingeti uleiul. Scurgeti branza toufu foarte bine, presand-o usor cu palmele, dupa care tapetati-o cu prosoape absorbante de hartie. Scurgand tot lichidul din toufu, nu veti avea surprize urate la prajit. Taiati branza toufu in cuburi potrivite.

Treceti cuburile prin amidon, avand grija sa le tapetati pe toate partile cu amidon.



Puneti bucatile de toufu la prajit lasand spatiu intre ele ca sa nu se lipeasca la prajit. Nu e nevoie sa puneti toate bucatile deodata astfel incat sa le inghesuiti in tigaie, prajiti-le in mai multe reprize. Prajiti-le pe toate partile pana devin aurii la culoare.



Scoateti toufu pe servete absorbante de hartie si lasati sa se scurga uleiul.

Intr-un castron amestecati sosul de soia, otetul de vin, zaharul, uleiul de susan, amestecati bine pana ce se topeste zaharul. Tocati marunt cateii de usturoi, ceapa verde, ghimbirul si ardeiul iute (puneti ardei iute dupa gust).

Amestecati totul in castron. Turnati sosul format peste cuburile de toufu prajite. La sfarsit adaugati si semintele de susan.



Amestecati totul bine si serviti imediat. La inceput o sa vi se para mai mult sos, inasa, va asigur ca este nevoie de toata cantitatea. Toufu acesta crocant va absorbi din sos si va deveni o delicosenie! ☐



Dupa cum spuneam, serviti imediat ca sa va puteti bucura de crocanteala bucatilor de toufu impreuna cu sosul usor picant si deosebit.



Este cel mai bun toufu pe care l-am mancat vreodata! Parol! ☐



Enjoy! ☐

