

Brochettes de tofu marinées façon Teriyaki

durée totale **150 min.** 15 min. temps de préparation 15 min. temps de cuisson 120 min. temps de marinade

Données nutritionnelles (par portion):
2884 kJ / 690 kcal

Matières grasses: **47 g** Protéines: **39 g**
Glucides: **27 g**

INGRÉDIENTS

2 portions

400 g de tofu ferme
1 càs de beurre d'arachide
1 càc Huile de sésame grillée Kikkoman
1 càs Sauce chili épicée pour Kimchi Kikkoman
80 ml Teriyaki Marinade Kikkoman
50 ml Assaisonnement de cuisine sucré de style Mirin Kikkoman
1 càs de gochujang
1 càc de gingembre frais râpé
1 càc de sucre brun
0,5 bouquet d'oignons de printemps ou de ciboulette épaisse

Sauce:

4 càs de mayonnaise
2 càs de beurre d'arachide
1 càs de jus de citron vert
1 càs Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman
1 piment (facultatif)

Pour servir :

2 càs de graines de sésame grillées

PRÉPARATION

Étape 1

400 g de tofu ferme - **1 càs** de beurre d'arachide - **1 càc** Huile de sésame grillée Kikkoman - **1 càs** Sauce chili épicée pour Kimchi Kikkoman - **80 ml** Teriyaki Marinade Kikkoman - **50 ml** Assaisonnement de cuisine sucré de style Mirin Kikkoman - **1 càs** de gochujang - **1 càc** de gingembre frais râpé - **1 càc** de sucre brun - **0,5 bouquet** d'oignons de printemps ou de ciboulette épaisse
Couper le tofu en cubes de 2 cm. Mélanger le beurre d'arachide, l'huile de sésame Kikkoman, la Sauce chili au Kimchi Kikkoman, la Marinade Teriyaki Kikkoman, l'assaisonnement Sucré de style Mirin Kikkoman, la pâte de gochujang, le gingembre et le sucre dans un bol. Hacher les oignons de printemps et en ajouter la moitié à la marinade. Ajouter le tofu à la marinade et bien mélanger. Réfrigérer pendant au moins 2 heures.

Étape 2

4 càs de mayonnaise - **2 càs** de beurre d'arachide - **1 càs** de jus de citron vert - **1 càs** Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman - **1** piment (facultatif)
Mélanger la mayonnaise, le beurre d'arachide, le jus de citron vert, la sauce soja Kikkoman et le piment haché (facultatif).

Étape 3

2 càs de sésame grillé
Enfiler le tofu mariné sur des brochettes pour barbecue. Faire cuire des deux côtés sur un gril

chaud jusqu'à ce que le tofu soit doré et légèrement croustillant.

Servir saupoudré de graines de sésame grillées, des oignons de printemps restants et de la mayonnaise aux arachides.