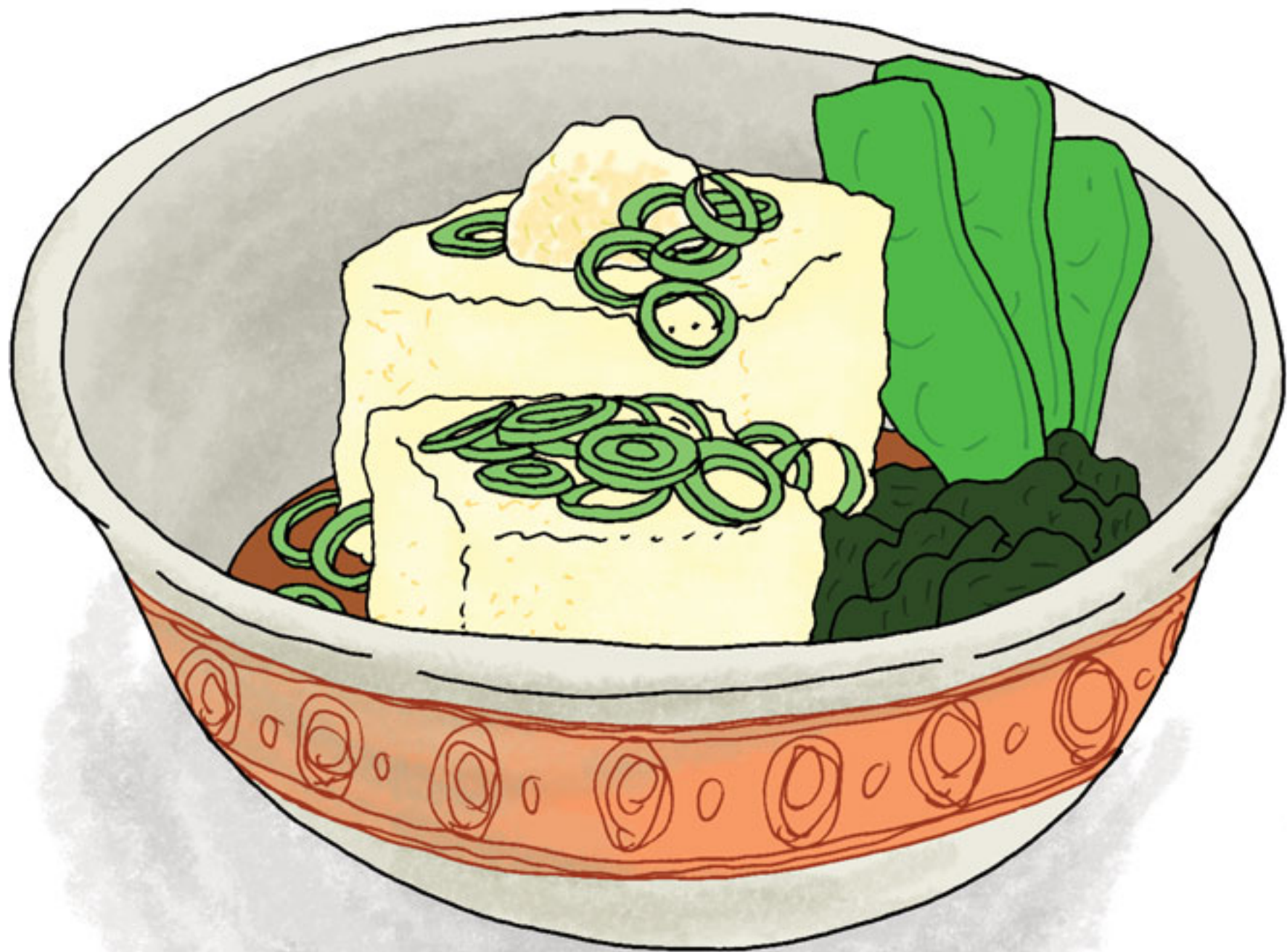
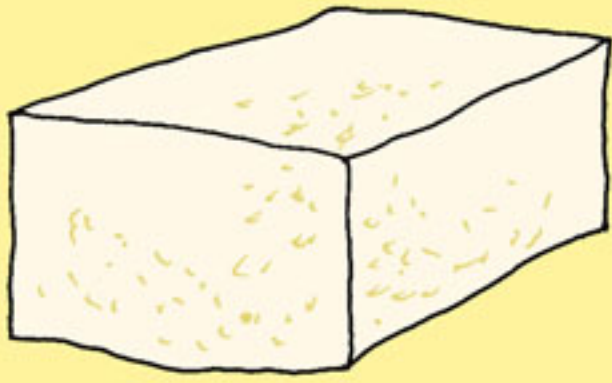


AGUÉDASHIDÔFU

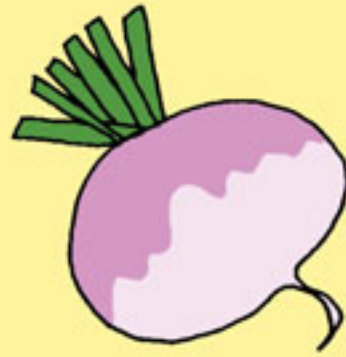
FRITURE DE TOFU



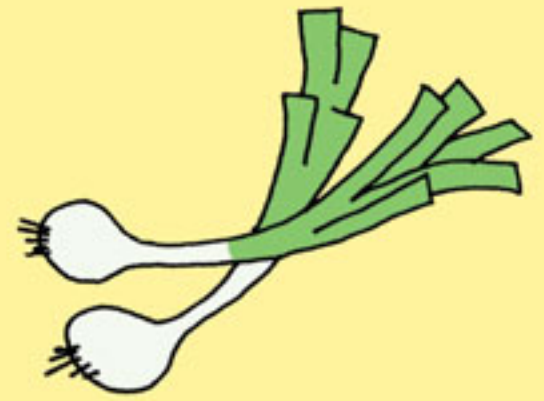
INGREDIENTS



un bloc de tofu



un navet



2 ciboules



12 mangetouts



wakame
(facultatif)



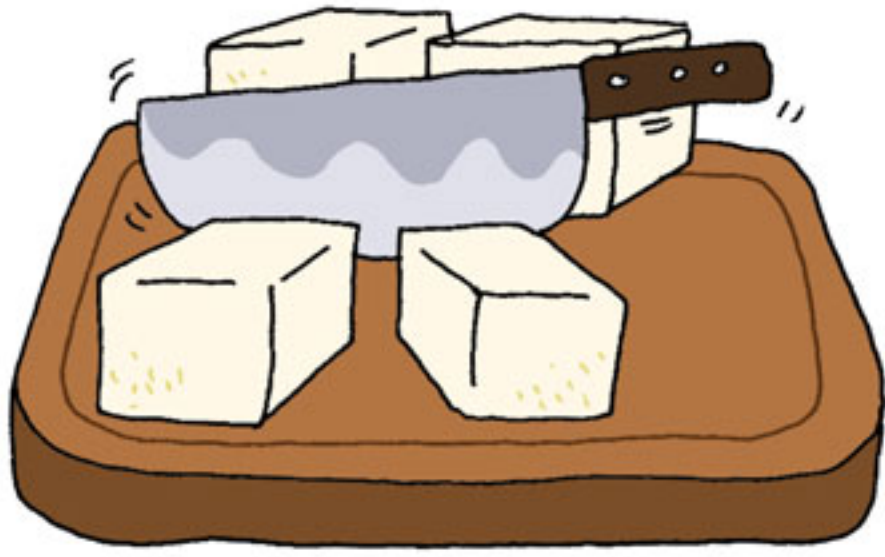
maïzena
(une cuillère
à soupe)



huile de
friture



sauce tempura



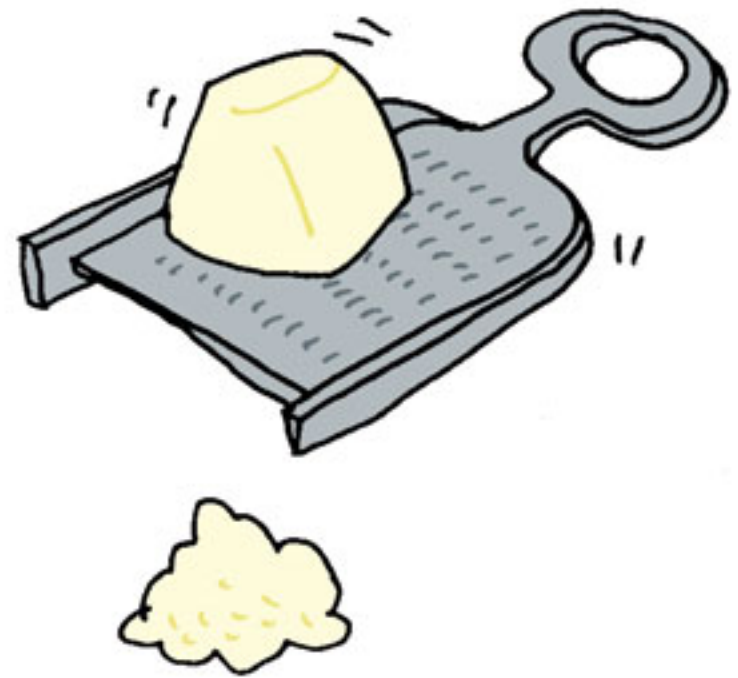
1. Découpe le tofu en 8 morceaux



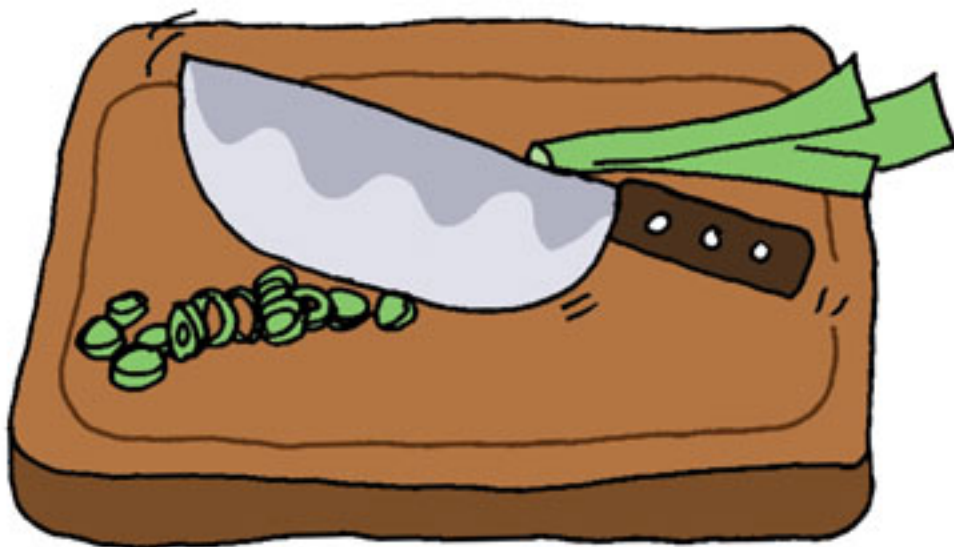
2. Entoure les morceaux de sopalin pour enlever l'eau



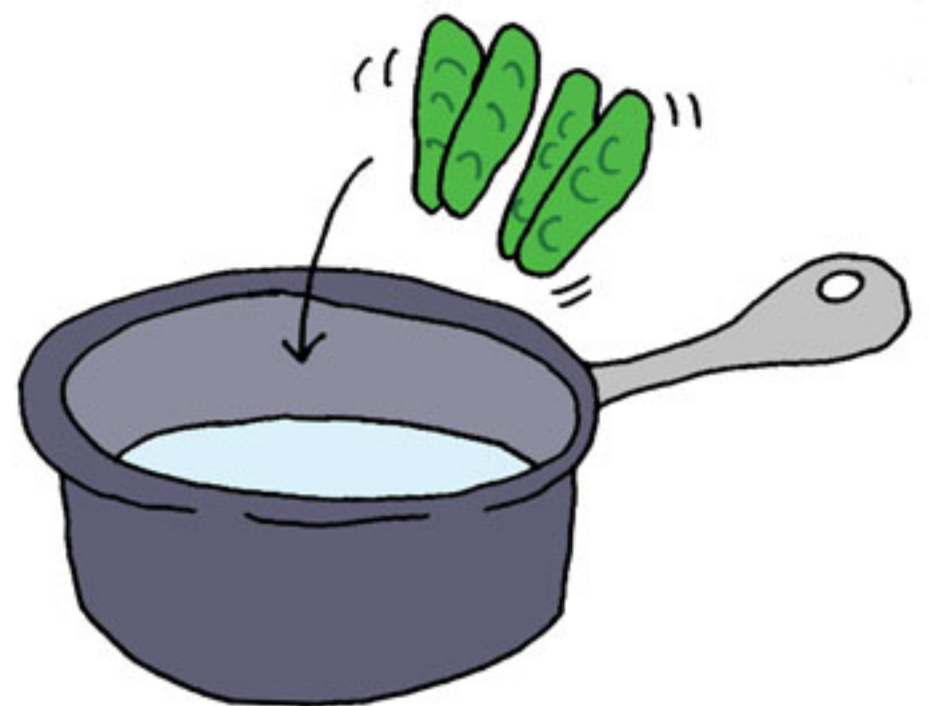
3. Fait la sauce tempura



4. Rape le navet



5. Coupe la ciboule très finement



6. Fait bouillir les mangetouts pour une minute



7. Roule les morceaux de tofu dans la maïzena



8. Fais frire dans l'huile (170°) et sort les lorsqu'ils sont dorés



9. Place 2 morceaux de tofu dans chaque bol ainsi qu'une cuillère de navet rapé, les mangetouts et la ciboule



10. Recouvre de sauce tempura



11. Si tu as du wakame, tu peux en rajouter dans chaque bol