



## HAPANIMELÄ TOFUWOKKI

1 pkt tofua  
1/2 hokkaido kurpitsa ( muutkin käy)  
1 rasia broccolinia  
1 punasipuli  
200 g sokeriherneitä  
thai basilikaa koristeluun  
oliiviöljyä  
suolaa, mustapippuria

1. Kuori kurpitsa, poista siemenet ja paloittele pienehköiksi kuutioiksi.
2. Leikkaa tofu kuutioiksi, puolita broccolinit ja pilko sipuli viipaleiksi.
3. Kuumenna wokkipannu ja lisää oliiviöljyä. Paista ensin kurpitsaa hetki ja lisää sitten sipulit sekä broccolinit.
4. Kun tuotteet ovat lähes kypsiä, lisää sokeriherneet, tofu ja mausta suolalla sekä pippurilla.
5. Lisää lopuksi hapanimelä kastike sekä thaibasilika kasvisten sekaan.

## Hapanimeläkastike

2 rkl valkoviinietikkaa  
2 rkl tomaattipyreetä  
4 rkl sokeria  
3 rkl soijakastiketta  
2 rkl sweet chilli-kastiketta  
2 dl appelsiinituoremehua  
1 rkl perunajauhoa

1. Kiehauta ainekset kattilassa ja hauduta hetki.
2. Jäähdytä.

Tarjoile annoksen kanssa keitettyä riisiä ja smetanaa