VEGETARISK

Den koppärriga kärringens bönost - Mapo Tofu

Kock: **Tina Mejri** Tid: **60 min** Portioner: **4**

Mapo Tofu, den koppärriga kärringens bönost, är en av de mest kända sichuanska rätterna. Här i vegatarisk tappning.

Sichuan är en provins i västra Kina. Vi kanske mest kopplar Sichuan med den goda kryddan Sichuanpeppar som på inget vis är släkt med peppar. Det är ett litet torkat bär från ett kinesiskt träd; Zanthoxylum piperitum som har en citrusaktig smak & kan ge en liten lätt bedövande känsla på tungan.
Vanligast är att göra den här med shiitakesvamp men portabello fungerar utmärkt; originalet är gjort på fläskfärs. Den som vill kan byta ut portabello mot motsvarande mängd vegofärs.
Fermenterade svarta bönor, finns i asiatiska butiker, det går att utesluta om man inte får tag i det.

INGREDIENSER

MAPO TOFU (V+GF)

1 större portabellosvamp
1 paket fast tofu
3 mak rapsolja
1 färsk röd chili
1 msk sköljda fermenterade svarta bönor
1 st finriven solovitlök
1 msk chilipasta
1 msk riven färsk ingrefära
2 tsk tamarisoja
1 tsk rostad sesamolja
1 tsk grovt mortlad scihuanpeppar
0.5 msk majsstärkelse
2.5 dl varm grönsaksbuljong, ca
3-4 skivade salladslökar
färsk koriander repad

GÖR SÅ HÄR

1. Börja med att koka upp en kastrull med vatten & tillsätt lite salt; stäng av plattan när vattnet kokar & lägg i tofun. Det ska ligga i vattnet i ca 15 minuter. Låt de sen ligga i en sil för att rinna av.
Hacka portabello i små bitar så att det ser ut som en färs.

2. Medan tofun ligger i uppkokt vatten, riv vitlök, ingefära & hacka chili. Hetta upp lite olja i en wokpanna eller liknande på mediumvärme. Lägg i röd chili som är finhackad, svarta bönor & chilipastan, rör hela tiden i ca 1 minut. Tillsätt vitlök & ingefära blanda runt ordentligt. Fortsätt med den hackade portabellon, tamari, sesamolja & sichauanpeppar och rör runt. Häll i ca 2,5 dl varm grönsaksbuljong & låt det hela koka i några minuter.

3. Nästa steg: tillsätt tofu som ska röras runt i pannan med försiktighet, skaka gärna runt pannan så tofun blandas med såsen.
Blanda majstärkelse med vatten och rör ner den försiktigt, låt såsen tjockna under några minuter. Häll eventuellt i lite mer grönsaksbuljong om det behövs. När det är klart så flytta över allt till ett serveringsfat, toppa med salladslök & koriander.