

Tofuwrap

Schritte: 6

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

2 Portionen

200 g	Tofu	1	Gurke
1	Möhre	1	Zwiebel
2	Tortillas		Teriyaki Sauce (1 TL Sojasauce, 1 TL Mirin, 1 TL Sake, 1/2 TL Zucker)
1/2	Salatmix	1/2	Limette
2 EL	Mayonnaise	2 TL	Chilipaste
2 EL	Olivenöl	2 TL	brauner Zucker
	Salz und Pfeffer		schwarzer und weißer Sesam

Zubereitung

Gurken, Möhre und Zwiebel in dünne Streifen schneiden.

Tofu in Scheiben schneiden, auf dem Grill braten, dann beiseite legen.

In einer Schüssel die Teriyaki Sauce mit Limettensaft, Salz, braunem Zucker und Olivenöl vermischen und über den Salatmix gießen.

Tortilla auf beiden Seiten ca. 2 Minuten lang braten, dann beiseite stellen.

Nun Tortilla mit 1 TL Mayonnaise, 1 TL Chilipaste bestreichen und mit Salat, Gemüsestreifen und Tofu belegen.

Beim Servieren mit schwarzem und weißem Sesam bestreuen.