



TOFU

TARE-SAUS | MISO-SOEP | PAKSOI

Ingrediënten:

400 gr tofu (uitgelekt onder een gewicht)
1 paksoi
250 gr miso paste
2 el taresaus
1 el neutrale olie
YAKINIKU Japanese Smoked Salt

Benodigheden:

Shichirin
Binchotan
yakitori bars
BBQ spiesen
kwast
tweezer

Kamado set up:

directe hitte

VOORBEREIDING

Steek een gemiddelde hoeveelheid Binchotan aan, zet de schuiven van de Shichirin volledig open en laat goed op temperatuur komen. Als de Shichirin op temperatuur is plaats je de Yakitori Bars.

BEREIDING

Start met het aan de kook brengen van 1 liter water, voeg 250 gram miso paste toe en zet dan het vuur af (miso mag niet koken) en roer goed in de pan.

Snijd de tofu in blokjes van 3 bij 3 cm en spies de blokjes op de spiesen. Strijk de spiesjes in met de taresaus en grill de spiesjes boven hete Binchotan tot de tofu begint te kleuren.

Snijd de paksoi in de lengte in 4 stukken, bestrijk deze lichtjes met wat olie en kruid met wat zout. Grill de stukken paksoi boven de Binchotan.

Serveer de paksoi met de tofu in een kom en breng op smaak met de misosoep.