

Tofu tao

1 paquet de tofu coupé en cube

¼ de tasse de sauce soya

¼ de tasse de sauce aux huitres

Macérer au minimum 2 heures (toute une nuit c'est encore mieux)

Sauce :

2 c. thé d'huile de sésame

1 c. table de gingembre frais râpé

¼ tasse d'oignon vert coupé en biseau

¼ tasse d'eau

2 c. table de vinaigre

¼ tasse de sucre

1 c. table de fécule de maïs

1 c. table de sauce soya

2 c. table de sauce aux huitres

2 c. table de ketchup

Chauffer l'huile dans une poêle et y faire revenir le gingembre et les oignons verts pendant 3 minutes. Ajouter l'eau, le vinaigre et le sucre laisser mijoter jusqu'à dissolution du sucre.

Délayer la fécule dans la sauce soya. Ajouter au premier mélange avec le reste des ingrédients.

Faire revenir les cubes légèrement dans de l'huile et ajouter dans la sauce.

Servir sur riz basmati

