KIKKOMAN

Martabak mit Tofu & Acar Kuning

Gesamtzeit **80 Min.** **50 Min.** Vorbereitungszeit **30 Min.** Kochzeit **90 Min.** Wartezeit

ZUTATEN

10 Portion(en)

Für das Acar Kuning:

20 g	Kurkuma, in Scheiben
20 g	Ingwer, geschält, in Scheiben
2	Stängel Zitronengras, angedrückt
30 g	Chili, in Streifen
50 ml	Pflanzenöl, zum Anbraten
200 ml	Reisessig
100 ml	Wasser
60 g	Zucker
10 g	Salz
40 ml	Kikkoman süße Würzsauce zum Kochen nach Mirin-Art
200 g	Möhren, geschält, in Julienne
200 g	Gurke, entkernt, in Julienne
100 g	Schalotten, geschält, in feinen Scheiben

Für die Tofu-Füllung:

100 g	Zwiebeln, weiß, geschält, in feinen Würfeln
100 g	Karotte, geschält, in feinen Würfeln
50 ml	Pflanzenöl, zum Anbraten
500 g	Tofu, fest, in kleinen Würfeln
170 ml	Kikkoman Sushi Sauce für Unagi
100 g	Frühlingszwiebeln, in feinen Ringen

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Für das Acar Kuning Kurkuma, Ingwer, Zitronengras und Chili in etwas Öl kurz anschwitzen. Mit Reisessig, Wasser, Zucker und Salz aufkochen, bis sich Zucker und Salz gelöst haben. Vom Herd nehmen und Kikkoman süße Würzsauce Mirin-Art einrühren. Möhren, Gurke und Schalotten in eine Schüssel geben, mit dem heißen Sud übergießen und mindestens 60 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen.

Schritt 2

In der Zwischenzeit für die Füllung Zwiebeln und Karotten in Öl glasig anschwitzen. Tofu zugeben und bei starker Hitze anbraten, bis sie leicht gebräunt sind.

Schritt 3

Kikkoman Unagi Sauce und Frühlingszwiebeln unterrühren. Die Masse abkühlen lassen.

Schritt 4

Je 100 g Tofu-Füllung mittig auf ein Filoteigblatt geben, die Ränder einschlagen und zu einem Päckchen verschließen.

Schritt 5

Die Päckchen in eine heiße Pfanne mit Öl geben und bei mittlerer Hitze von beiden Seiten 2–3 Minuten goldbraun und knusprig braten.

Schritt 6

Außerdem:

250 g	Filoteig
100 ml	Pflanzenöl, zum Ausbacken
50 g	Erdnüsse, geröstet, grob gehackt
30 g	Koriander, gezupft

Die Martabak halbieren oder in Streifen schneiden und mit abgetropftem Acar Kuning anrichten.

Schritt 7

Mit Koriander und Erdnüssen toppen und servieren.