

TOFU À LA SUD-OUEST



Marinade pour le tofu:

- 1 c. à soupe de rhum brun
- 5 c. à soupe de ketchup
- 1 c. à soupe de moutarde préparée
- 1 c. à soupe de mélasse
- 1 c. à thé d'ail en purée
- 1 c. à soupe de vinaigre blanc
- Un peu de paprika, sel et poivre
- 2 traits de sauce sriracha (tabasco ferait aussi)

-Laisser mariner le tofu au moins 4 heures.

-Ensuite je vais juste les rôtir à la poêle. Avant de servir, je badigeonne avec le reste de marinade.

Publier par ***Le coin recettes de Jos***