

Tofu z galaretką pomidorową, zielonym pesto i sezamem



Składniki

4 porcje

Tofu

400 g tofu

100 g sosu sojowego

Wykonanie

Tofu pokroić w plastry, włożyć do worka próżniowego, wlać sos sojowy i zamknąć próżniowo. Marynować 2-3 godziny.

Galaretka pomidorowa

200 gr passaty pomidorowej VERA

15 g płatków żelatyny namoczonych

50 ml oliwy extra virgin Vera

Sól, pieprz biały, cukier

Wykonanie

Passatę, doprawić przyprawami i przecedzić. Kilka łyżek musu podgrzać i rozpuścić żelatynę. Połączyć wszystko razem i wstawić do lodówki do stężenia na 12 godzin.

Gotowe danie składać na talerzu z dodatkiem zielonego pesto Vera, prażonych ziaren sezamu białego i czarnego i świeżych ziół.