

# Tofu-fritterit ja kurkumariisi

Rapeat pannulla paistettavat fritterit syntyvät tällä kertaa tofusta.



 40min.

1 PKT TOFUA  
2 VALKOSIPULINKYNTTÄ  
5 CM PALA INKIVÄÄRIÄ  
½ KESÄKURPITSA  
2 PORKKANAA  
2 KANANMUNAA  
3 – 4 RKL VEHNÄJAUHOJA TAI  
GLUTEENITTOMIA JAUHOJA  
2 TL JAUHETTUA KORIANTERIA  
1 TL SUOLAA  
½ RUUKKU PERSILJAA

## Kurkumariisi:

1 PS RUOKABOKSI-RIISIÄ  
1 – 2 TL KURKUMAA

## Lisäksi:

1 PRK VALIO DIPPI&KASTIKE, PAPRIKA-  
CHILI

## Paistamiseen:

1 DL RYPSIÖLJYÄ

1. Laita vesi kiehumaan riisiä varten. Raasta kulhoon tofu, valkosipulinkynttät ja inkivääri. Raasta myös kesäkurpitsa ja kuoritut porkkanat joukkoon. Hienonna persilja ja sekoita joukkoon.
2. Sekoita joukkoon munat, jauhot ja loput mausteet. Anna vetäytyä 5 minuuttia.
3. Keitä riisi pakkauksen ohjeen mukaan. Lisää kurkuma kypsytän riisiin joukkoon.
4. Kuumenna öljy pannulla. Ota lusikalla fritteritaikinaa ja taputtele keko hieman matalammaksi pannulla. Paista frittereitä 2-3 minuuttia/puoli. Nosta valmiit fritterit talouspaperin päälle valumaan.
5. Tarjoa fritterit kurkumariisin ja dippikastikkeen kanssa.