

Rezept

## Tofu »Hiyayakko«

Ein Rezept von Tofu »Hiyayakko«, am 27.04.2024

### Zutaten

<b>400 g</b> Seidentofu	<b>30 g</b> Ingwer
<b>½ Beet</b> Daikonkresse (ersatzweise Kresse)	<b>4 TL</b> Bonitoflocken (geräucherte und getrocknete Fischflocken)
<b>4 TL</b> Sojasauce	

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 75 kcal, 3 g F, 10 g EW, 3 g KH

### Zubereitung

1. Den Seidentofu kalt abbrausen, trocken tupfen und senkrecht in vier Blöcke schneiden. Den Ingwer schälen und fein reiben. Die Daikon-Kresse waschen, trocken schütteln und vom Beet schneiden.
- 
2. Die Tofustücke auf vier kleine Servierteller verteilen. Mit der Kresse, den Bonito-Flocken und dem Ingwer toppen. Mit der Sojasauce garnieren.