

# Brochettes de tofu marinées façon Teriyaki

durée totale **150 min.** 15 min. temps de préparation 15 min. temps de cuisson 120 min. temps de marinade

Données nutritionnelles (par portion):  
**2884 kJ / 690 kcal**

Matières grasses: **47 g** Protéines: **39 g**  
Glucides: **27 g**

## INGRÉDIENTS

2 portions

**400 g** de tofu ferme  
**1 càs** de beurre d'arachide  
**1 càc** Huile de sésame grillée Kikkoman  
**1 càs** Sauce chili épicée pour Kimchi Kikkoman  
**80 ml** Teriyaki Marinade Kikkoman  
**50 ml** Assaisonnement de cuisine sucré de style Mirin Kikkoman  
**1 càs** de gochujang  
**1 càc** de gingembre frais râpé  
**1 càc** de sucre brun  
**0,5 bouquet** d'oignons de printemps ou de ciboulette épaisse

**Sauce :**  
**4 càs** de mayonnaise  
**2 càs** de beurre d'arachide  
**1 càs** de jus de citron vert  
**1 càs** Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman  
**1** piment (facultatif)

**Pour servir :**  
**2 càs** de graines de sésame grillées

## PRÉPARATION

### Étape 1

**400 g** de tofu ferme - **1 càs** de beurre d'arachide - **1 càc** Huile de sésame grillée Kikkoman - **1 càs** Sauce chili épicée pour Kimchi Kikkoman - **80 ml** Teriyaki Marinade Kikkoman - **50 ml** Assaisonnement de cuisine sucré de style Mirin Kikkoman - **1 càs** de gochujang - **1 càc** de gingembre frais râpé - **1 càc** de sucre brun - **0,5 bouquet** d'oignons de printemps ou de ciboulette épaisse

Couper le tofu en cubes de 2 cm. Mélanger le beurre d'arachide, l'huile de sésame Kikkoman, la Sauce chili au Kimchi Kikkoman, la Marinade Teriyaki Kikkoman, l'assaisonnement Sucré de style Mirin Kikkoman, la pâte de gochujang, le gingembre et le sucre dans un bol. Hacher les oignons de printemps et en ajouter la moitié à la marinade. Ajouter le tofu à la marinade et bien mélanger. Réfrigérer pendant au moins 2 heures.

### Étape 2

**4 càs** de mayonnaise - **2 càs** de beurre d'arachide - **1 càs** de jus de citron vert - **1 càs** Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman - **1** piment (facultatif)

Mélanger la mayonnaise, le beurre d'arachide, le jus de citron vert, la sauce soja Kikkoman et le piment haché (facultatif).

### Étape 3

**2 càs** de sésame grillé

Enfiler le tofu mariné sur des brochettes pour barbecue. Faire cuire des deux côtés sur un gril

chaud jusqu'à ce que le tofu soit doré et légèrement croustillant.

Servir saupoudré de graines de sésame grillées, des oignons de printemps restants et de la mayonnaise aux arachides.