Entrées froides aux légumes

Hiyayakko (tofu)

15 min	15 min	0	0	121
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation du hiyayakko

1. Emincer finement l'oignon rouge et l'oignon nouveau à l'aide d'un couteau éminceur.
2. Les mettre dans un bol et y ajouter la sauce soja puis mélanger à l'aide d'une cuillère à soupe.

Étape 2

Dressage

1. Couper le bloc de tofu en quatre cubes à l'aide d'un couteau éminceur. Les dresser sur une assiette de service à l'aide d'une spatule.
2. Recouvrir le tofu avec le mélange d'oignons. Parsemer de graines de sésame et déguster bien frais.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le hiyayakko

350 g **Tofu**
5 cl **Sauce soja**
1 tige(s) **Oignon(s) nouveau(x)**
0.25 **Oignon(s) rouge(s)**

Ingrédients pour le dressage

1 c. à café **Graines de sésame**