

רכיבים:

1 חבילת טופו, חתוך לקוביות

3 כפות סויה

1 כף צ'ילי מתוק

מעט מיץ לימון

1½ כפות שמן שומשום כהה

מעט חומץ

מעט שמן זית

¾ כפית שום כתוש

1 פלפל אדום, חתוך לקוביות

1 פלפל צהוב, חתוך לקוביות

1 פלפל ירוק, חתוך לקוביות

1 מלפפון, חתוך למקלות

1 צנונית, חתוכה

1 בצל ירוק.

מעט עלי נענע

מעט עלי כוסברה/ פורוזיליה

עלי חסה

בוטנים קלויים מלוחים, שבורים

אופן ההכנה:

1. בקערה בינונית מערבבים את מיץ הלימון, שמן הזית, רוטב הסויה, הצ'ילי המתוק, שמן השומשום, והשום הכתוש.

2. מכניסים לרוטב את קוביות הטופו, מערבבים היטב ומשהים למשך 20 דקות (על מנת שהטופו יספוג מעט מהמרינדה).

3. מוסיפים לקערה את הירקות והעלים ומערבבים היטב (שהירקות והעלים יספגו את טעמי מהרינדה).

4. מפזרים מעל בוטנים שבורים ומגישים.