

# Chinesische Tofusauce

Eine wunderbare Sauce erhält man, wenn man japanischen Tofu (das ist der Weiche, Cremige) mit etwas Wasser verrührt (am besten mit dem Stabmixer) und dann nach Belieben würzt. Beim Würzen lassen Sie Ihre Fantasie walten! Ich würze meine Tofusauce mit Salz, weißem Pfeffer, Zitronensaft, Senfpulver, etwas Sherry und ev. einigen Tropfen Sesamöl. Wer will, kann noch etwas Kurkuma beifügen; dann wird die Sauce gelblich und sieht (fast) wie unsere Mayonnaise aus.

Ein empfehlenswerter Ersatz für unsere fett- und cholesterinreiche Mayonnaise! Passt wunderbar zum chinesischen Büffet, zum Mongolentopf oder auch zum hierzulande gängigen Fondue chinoise.