

Su-Shao-E

Gerollte Tofu-Blätter mit Sojasoße

Neben den Tofu-Blättern werden Zutaten gebraucht wie die Sojasoße, Zucker, lauwarmes Wasser sowie ein bissel Fingerfertigkeit.

Fangen wir mal an!

Zur Vorbereitung:

1. Angemesse Menge vom Zucker in die Schüssel von Sojasoße mit lauwarmen Wasser schmelzen lassen
2. Ein Tofu-Blatt ordentlich auf dem Schneidebrett legen, den etwas aufgekrempten Rand des Tofu-Blattes wegreißen.

Die Oberseite des Tofu-Blattes mit Löffelchen Sojasoße einseitig nässen und die Flüssigkeit gleichmäßig darauf verteilen. Den obenstehenden 2. Schritt wiederholen und drei oder vier Tofu-Blätter aufeinander legen. Die Tofu-Blätter zusammenfalten zu einem Zirka-Rechteck und für ein Weilchen liegen lassen.

Die Pfanne mit wenig Öl auf leises Kleinfieber heizen. Nach ca. 10 Sekunden das Zirka-Rechteck in die Pfanne einlegen und langsam beiderseitig anbraten. Wenn die Oberfläche des Rechtecks leicht gebräunt ist, ist die gerollten bzw. gefalteten Tofu-Blätter zum Servieren bereit.

Es wäre besser, die gerollten Tofu-Blätter vor dem Verzehr zu Streifen zu schneiden. Guten Appetit!

Su-Shao-E

Rolled beancurd sheets with soy sauce

Besides the beancurd sheet other ingredients are needed like the soy sauce, sugar, lukewarm water as well as some dexterity.

Let's begin!

As preparation:

1. Melt suitable amount of sugar in the bowl of soy sauce with lukewarm water.
2. Neatly put a piece of beancurd sheet on the cutting board and tear away the edges of the beancurd sheet which are a little rolled up.

Use spoons of soy sauce to wet the upper side of the beancurd sheet and brush the liquid nicely over. Repeat the above 2. step and pile three or four beancurd sheets one by one. Fold the piled beancurd sheets up to a form similar to a rectangle and keep it for some time.

Heat the pan with oil in it on very soft fire. After around 10 seconds, put the rectangle in the pan and fry both the sides slowly. When the surface of the rectangle slightly browned, the rolled beancurd sheets are ready to be served.

It would be better to cut the rolled beancurd sheet into slices before eating. Enjoy your meal!