

### Töltött kínai kel (kb. 10 db-hoz)

10 db nagyobb kínai kel levél puhára gőzölve

1 csomag füstölt vagy natúr tofu leturmixolva

2 kisebb szál vékony új sárgarépa lereszelve

1 kis fej hagyma apróra vágva

10 dkg főtt barna rizs (lehet helyette 20 dkg leturmixolt gomba, de akkor kell hozzá 1 evőkanálnyi nyílgyökér por, amit közvetlenül a levelekbe töltés előtt keverünk az összepárolt masszához)

2 evőkanál szezámolaj

3 evőkanál tamari szósz

1 csokor metélőhagyma apróra vágva (felét eltesszük az öntethez)

ízlés szerint só (ha még szükséges)

kevés őrölt chili paprika (ízlés szerint)

### *Tepsi aljára:*

1 evőkanál olíva olaj

### *Öntethez:*

2 dl vegán főzőtejszín

1 evőkanál liszt (bármilyen, lehetőleg inkább fehér, pl. fehér rizsliszt)

1 kiskanál mustár

1 teáskanál rizs szirup

1 teáskanál só

(vagy 2 dl vízzel elkevert 1,5 evőkanálnyi fehér rizs liszt, és ehhez adjuk a mustárt, a szirupot, a metélőhagymát és a sót)

A kínai kel leveleket alaposan átmoszuk (áztatjuk, lemoszuk), majd gőz fölött gőzölő rostélyon megpároljuk.

A szezámolajon pár perc alatt alacsony tűzön összepirítjuk a hagymát, a sárgarépát, a tofut, a rizst, metélőhagyma felét a tamari szósszal, meghintjük a chilivel (ha szükséges még sózzuk). Ha kihűlt megtöltjük a meggőzölt leveleket, végeket aláhajtogatjuk.

Egy olíva olajjal kikent tepsi aljára sorakoztatjuk a töltött leveleket. A lisztet simára keverjük a főzőtejszínnel, hozzáadjuk a szirupot, a mustárt, metélőhagymát és a sót, majd teljesen felhígítjuk a főzőtejszínnel, és egyenletesen elosztva a töltött levelek tetejére öntjük.

Hőlégkeveréssel 180 fokon 20 perc alatt összepirítjuk.