רכיבים:

300 גרם טופו
8-10 פטריות, פרוסות

למרינדה:

¼ כוס רוטב סויה תוצרת חוץ
מיץ מתפוז אחד
1 כף חומץ תפוחי עץ
2 כפות שמן זית
1 כף שמן סומסום
4 קוביות ג'ינג'ר מגורר קפוא
¼ כפית פפריקה חריפה
1 כפית שמן, לטיגון

אופן ההכנה:

1. מערבבים את כל חומרי המרינדה בקערה. חותכים את הטופו לקוביות בגודל 3-4 ס"מ. שמים את הקוביות במרינדה למשך שעה או יותר (אפשר למשך הלילה). מסננים את הטופו ושומרים 3-4 כפות מהמרינדה.
2. מחממים את כפית השמן במחבת ומטגנים את הפטריות עד שהן מתחילות להזהיב. מוסיפים את הטופו ואת המרינדה ששמרנו, ומבשלים תוך כדי ערבוב, עד שהמרינדה התאדתה כמעט לגמרי.