רכיבים:

1 קובייה טופו (300 גרם), חתוכה לקוביות
1 כף שמן שומשום
3 כפות רוטב סויה
1 גמבה אדומה, קצוצה דק
1 קובייה קפואה של שום כתוש (או שן שום כתושה)
1 קובייה קפואה של בזיליקום קצוץ (או 1 כפית של בזיליקום קצוץ)
בהרט, לפי הטעם

אופן ההכנה:

1. בקערה בינונית מערבבים את רוטב הסויה, הגמבה הקצוצה, השום, הבזיליקום והבהרט. משרים בתוך התערובת את קוביות הטופו במשך שעה.
2. מחממים את השמן במחבת ומטגנים את הטופו, כולל הנוזלים, עד שהטופו משחים. אוכלים חם.