

רכיבים:

- 1 חבילה (800 גרם) של ברוקולי קפוא, מופשר
- 1 סלסלת פטריות שמפניון
- 1 חבילת טופו (330 גרם), חתוך לקוביות
- 2 שיני שום, פרוסות
- 4 כפות רוטב סויה
- עלים מ-2 ענפי טימין
- 2 כפות שמן זית
- מלח, לתיבול

אופן ההכנה:

1. פורסים את הפטריות לפרוסות דקות. מחממים את השמן ברוק או במחבת גדולה, ומטגנים את הפטריות.
2. מוסיפים את השום ואת הטופו ומקפצים עוד כמה דקות. מוסיפים את הברוקולי, הטימין ורוטב הסויה, מערבבים ומקפצים הכל ביחד.
3. מתבלים במלח. מכסים ומבשלים כ-10-7 דקות, עד שהברוקולי רך.