רכיבים:

1 כוס מים
1 כפית אבקת דאשי
1 כפית סוכר
1 כפית מחית מיסו
3 כפות סויה בסגנון יפני
1 כף מירין
1 כפית שמן שומשום
2 כפיות ג׳ינג׳ר טרי כתוש
300 גרם טופו מוצק
100 גרם אטריות סובה
1 כף שמן קנולה
צרור בק-צ׳וי קצוץ גס
1 גזר חתוך לרצועות דקיקות וקצרות
תערובת של 2 כפיות קורנפלור וכף מים
1 בצל ירוק פרוס דק באלכסון

אופן ההכנה:
1. מרתיחים את המים בסיר קטן, וממיסים בהם את הדאשי והסוכר.
2. מנמיכים את הלהבה, ומוסיפים את המיסו. מערבבים עד שהוא נמס ומסירים מהאש.
3. מוסיפים את המירין, הסויה, שמן השומשום והג׳ינג׳ר ומערבבים.
4. חותכים את הטופו לגודל הסטייק הרצוי ומשרים בתערובת, מכסים ומצננים במקרר למשך שעה לפחות (הופכים את הטופו פעם אחת במהלך ההשריה).
5. מבשלים את אטריות הסובה במים רותחים במשך 4 דקות, שוטפים במים קרים ומסננים.
6. מחממים מחבת פסים על להבה גבוהה ומטגנים את הטופו (שומרים את המרינדה) כ-3 דקות על כל צד ומסירים מהאש.
7. מחממים ווק על להבה גדולה, מוסיפים את שמן הקנולה ומקפיצים את הבק-צ׳וי והגזר כ-3 דקות. מנמיכים את הלהבה, מוסיפים לווק את שארית המרינדה, מכסים ומבשלים 3 דקות נוספות. מוסיפים את תערובת הקורנפלור, מערבבים ומבשלים עד להסמכה.
8. מוסיפים את הבצל הירוק ואת האטריות ומערבבים היטב שכל המרכיבים יתחממו היטב. מגישים את הטופו על מצע האטריות והירקות, ומוזגים מעט מהרוטב לזיגוג המנה.