

# Vietnamesisk, vegetarisk pho chay

Samlet tid **60 min.** 20 min. Arbejdstid **40 min.** Tilberedningstid

## INGREDIENSER

### 10 Portioner

<b>500 g</b>	tofu, i tern (ca. 1 x 1 cm)
<b>200 g</b>	gulerødder, skåret i tynde strimler
<b>200 g</b>	shiitake-svampe, i skiver
<b>300 g</b>	risnudler
<b>Bouillon:</b>	
<b>50 ml</b>	planteolie
<b>150 g</b>	løg, i skiver
<b>50 g</b>	ingefær, i skiver
<b>3 liter</b>	grøntsagsbouillon
<b>15 g</b>	hvidløg (3 fed), finthakket
<b>100 g</b>	daikonradise, skåret i mindre stykker
<b>4</b>	stjerneanis-kapsler
<b>4</b>	kardemomme-frø
<b>4</b>	kanelstænger
<b>200 ml</b>	<u>Kikkoman naturligt brygget tamari glutenfri sojasauce</u>
<b>Pynt:</b>	
<b>200 g</b>	mungbønnespirer
<b>100 g</b>	forårsløg, i fine skiver
<b>10</b>	kviste koriander
<b>10</b>	limebåde

## FREM GANGSMÅDE

### Step 1

Opvarm planteolie i en stor gryde, og steg løg og ingefær i 1-2 minutter. Hæld grøntsagsbouillon i, og tilsæt hvidløg, daikonradise, stjerneanis, kardemomme og kanel. Lad det simre blidt i ca. 30 minutter, så smagene kan udvikles. Sigt bouillon for at fjerne krydderierne og grøntsagerne, og hæld den derefter tilbage i gryden. Tilsæt Kikkoman glutenfri sojasauce.

### Step 2

Tilsæt tofu, gulerod, shiitake-svampe og tilbered det hele ved lav varme i ca. 10 minutter.

### Step 3

Kog risnudlerne i henhold til pakkens anvisninger. Hæld vandet fra og skyl dem i koldt vand.

### Step 4

Fordel nudlerne på skåle, hæld den varme bouillon over sammen med grøntsagerne og tofu. Server retten med mungbønnespirer, forårsløg, koriander og limebåde.