

Vietnamesiske risnudler med tofu og gulerod

Samlet tid **25 min.** 15 min. Arbejdstid 10 min. Tilberedningstid

INGREDIENSER

10 Portioner

1,5 kg	risnudler, kogte og afkølede
100 ml	rapsolie
600 g	røget tofu, i tern (ca. 1 x 1 cm)
30 g	hvidløg, finthakket
500 g	gulerødder, skåret i tynde stave
300 g	sukkerærter
500 ml	Kikkoman sesam sauce
200 g	agurk, halveret og i skiver
Pynt:	
	Forårsløg, den grønne del, grofthakket
30 g	korianderblade
25 g	sorte sesamfrø
25 g	hvide sesamfrø, ristede
10	limebåde

FREM GANGSMÅDE

Step 1

Opvarm rapsolie på en pande, og steg tofuen i 2-3 minutter, indtil den er gyldenbrun. Tilsæt hvidløg, gulerod og sukkerærter, og steg i yderligere 2-3 minutter, indtil grøntsagerne er let møre, men stadig sprøde.

Step 2

Tilsæt nudlerne og Kikkoman sesamsauce, og bland det hele sammen, indtil alle ingredienser er dækket af saucen.

Step 3

Fold agurkeskiverne i. Fordel blandingen på skåle, pynt med forårsløg og koriander, og drys de ristede sesamfrø henover. Server retten med limebåde.