

Vietnamesisk vegetarisk pho chay

Total tid **60 Min.** 20 Min. Tid för förberedelse **40 Min.** Tillagningstid

INGREDIENSER

10 Portioner

Till rätten:

500 g tofu, tärnad (ca 1 x 1 cm)

200 g morot, skuren i tunna strimlor

200 g shiitakesvampar, skivade

300 g risnudlar, torkade

Till buljongen:

50 ml matolja

150 g lök, skivad

50 g ingefära, skivad

3 liter grönsaksbuljong

15 g vitlök (3 klyftor),
finhackad

100 g daikon, skuren i bitar

4 stjärnaniskapslar

4 kardemummakapslar

4 kanelstänger

200 ml [Kikkoman naturligt
bryggd Tamari glutenfri
sojasås](#)

Garnering:

200 g mungböngroddar

100 g salladslök, finhackad

10 kvistar koriander

10 limeklyftor

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Värm matoljan i en stor kastrull och fräs lök och ingefära i 1–2 minuter. Häll i grönsaksbuljongen och tillsätt vitlök, daikon, stjärnanis, kardemumma och kanel. Låt sjuda försiktigt i cirka 30 minuter så att smakerna kan utvecklas. Sila buljongen för att ta bort kryddor och grönsaker och häll sedan tillbaka i kastrullen. Tillsätt Kikkoman glutenfri sojasås.

Steg 2

Tillsätt tofu, morot och shiitakesvamp och koka på låg värme i cirka 10 minuter.

Steg 3

Koka risnudlarna separat enligt anvisningarna på förpackningen, häll av vattnet och skölj under kallt vatten.

Steg 4

Fördela nudlarna i skålar, häll över den varma buljongen med grönsakerna och tofun och servera toppat med mungböngroddar, salladslök, koriander och en limeklyfta.