

Vietnamesiska risnudlar med tofu och morot

Total tid **25 Min.** 15 Min. Tid för förberedelse **10 Min.** Tillagningstid

INGREDIENSER

10 Portioner

Till rätten:

1,5 kg	risnudlar, kokta och avsvalnade
100 ml	rapsolja
600 g	rökt tofu, tärnad (ca 1 x 1 cm)
30 g	vitlök, finhackad
500 g	morot, skuren i tunna stavar
300 g	sockerärter
500 ml	<u>Kikkoman Sesamsås</u>
200 g	gurka, halverad och skivad

Garnering:

	Salladslök, grön del, grovhackad
30 g	korianderblad
25 g	svarta sesamfrön
25 g	vita sesamfrön, rostade
10	limeklyftor

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Värm rapsoljan i en panna och stek tofun i 2–3 minuter tills den är gyllenbrun. Tillsätt vitlök, morot och sockerärter och stek i ytterligare 2–3 minuter tills grönsakerna är lätt mjuka men fortfarande krispiga.

Steg 2

Tillsätt nudlarna och Kikkoman sesamsås och blanda väl tills alla ingredienser är jämnt täckta.

Steg 3

Vänd ner gurkskivorna. Fördela i skålar, garnera med salladslök och koriander, strö över sesamfrön och servera med limeklyftor.