KIKKOMAN

Thailändsk nudelsoppa med tofu och kimchi

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

Näringsinnehåll (per portion):
2.535 kJ / 606 kcal

Fett: **33 g** Protein: **20,8 g**
Kolhydrater: **60 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

180 g	rökt tofu
1 msk	Kikkoman rostad sesamolja
1 tsk	Thai green curry paste
1 tsk	hackad chili peppar
0,5 tsk	hackad ingefära
50 g	courgette
30 g	bambuskott
400 ml	grönsaksbuljong
200 ml	kokosmjölk
1 msk	Kikkoman naturligt bryggd sojasås
2 msk	färsk koriander
1 msk	hackat citrongräs (eller citronskal)

Till servering

100 g	risnudlar
2 msk	Kikkoman Kryddig Chilisås för Kimchi
	Färsk koriander

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Tärna tofun och stek den i en kastrull med sesamolja, currypasta, chilipeppar och ingefära. När den fått färg, tillsätt grönsaker, fond och kokosmjölk. Tillsätt Kikkoman sojasås, koriander och citrongräs. Tillaga i 15 minuter.

Steg 2

Koka under tiden risnudlarna enligt anvisningarna på förpackningen.

Steg 3

Servera soppan med nudlar, Kikkoman Kimchi Sauce och färsk koriander.