

Vietnamesisk vegetarisk pho chay

total tid **60 min.** 20 min. tilberedningstid 40 min. koketid

INGREDIENSER

10 porsjoner

Selve retten:

500 g tofu, ternet (ca. 1x1 cm)

200 g gulrot, skåret i tynne strimler

200 g shiitakesopp, skivet

300 g risnudler, tørket

Kraft:

0,5 dl vegetabilsk olje

150 g løk, skivet

50 g ingefær, skivet

3 liter grønnsakskraft

15 g hvitløk (3 fedd), finhakket

100 g daikon, skåret i biter

4 stjerneanis

4 kardemommekapsler

4 kanelstenger

2 dl [Kikkoman Naturlig](#)

[Brygget Tamari Glutenfri](#)

[Soyasaus](#)

Garnityr:

200 g mungbønnespirer

100 g vårløk, finsnittet

10 kvister koriander

10 limebåter

TILBEREDNING

Steg 1

Varm opp vegetabilsk olje i en stor gryte og sauter løk og ingefær i 1–2 minutter. Hell i grønnsakskraften og tilsett hvitløk, daikon, stjerneanis, kardemomme og kanel. La det småkoke forsiktig i 30 minutter slik at smakene får utvikle seg. Hell kraften gjennom en sil for å fjerne krydder og grønnsaker, og ha den deretter oppi gryten igjen. Tilsett Kikkoman Glutenfri Soyasaus.

Steg 2

Tilsett tofu, gulrot og shiitakesopp, og kok på lav varme i ca. 10 minutter.

Steg 3

Kok risnudler for seg i henhold til pakkeanvisningene. Sil av og skyll under kaldt vann.

Steg 4

Fordel nudlene på skåler, hell over varm kraft med grønnsaker og tofu, og server toppet med bønnespirer, vårløk, koriander og en limebåt.