

Vietnamesiske risnudler med tofu og gulrot

total tid **25 min.** 15 min. tilberedningstid 10 min. koketid

INGREDIENSER

10 porsjoner

Selve retten:

- 1,5 kg** risnudler, kokt og avkjølt
- 1 dl** rapsolje
- 600 g** røkt tofu, ternet (ca. 1x1 cm)
- 30 g** hvitløk, finhakket
- 500 g** gulrot, skåret i tynne staver
- 300 g** sukkererter
- 5 dl** Kikkoman Sesam Saus
- 200 g** agurk, delt i to på langs og skivet

Garnityr:

- Vårløk, den grønne delen, grovhakket
- 30 g** korianderblader
- 25 g** svarte sesamfrø
- 25 g** hvite sesamfrø, ristet
- 10** limebåter

TILBEREDNING

Steg 1

Varm opp rapsolje i en panne, og stek tofuen i 2–3 minutter til den er gyllenbrun. Tilsett hvitløk, gulrot og sukkererter og stek i ytterligere 2–3 minutter til grønnsakene mykner litt, men fortsatt er sprø.

Steg 2

Tilsett nudlene og Kikkoman Sesam Saus, og bland godt til alle ingrediensene er jevnt overtrukket.

Steg 3

Vend inn agurkskivene. Fordel retten på skåler, garner med vårløk og koriander, dryss over sesamfrø, og server med limebåter.