

Wietnamski makaron ryżowy z tofu i marchewką

Czas ogółem **25 min** 15 min Czas przygotowania **10 min** Czas gotowania

SKŁADNIKI

10 porcj(e/i)

Danie:

1,5 kg	makaronu ryżowego, ugotowanego i ostudzonego
100 ml	oleju rzepakowego
600 g	wędzonego tofu, pokrojonego w kostkę (ok. 1 x 1 cm)
30 g	czosnku, drobno posiekanego
500 g	marchewki, pokrojonej w cienkie słupki
300 g	groszku cukrowego
500 ml	<u>Sos sezamowy Kikkoman</u>
200 g	ogórka, przekrojonego na pół i pokrojonego w plasterki

Przybranie:

	Dymka, zielona część, grubo posiekana
30 g	liści kolendry
25 g	czarnego sezamu
25 g	białego sezamu, uprażonego
10	ćwiartek limonki

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

Rozgrzej olej rzepakowy na patelni i smaż tofu przez 2–3 minuty, aż będzie złocistobrązowe. Dodaj czosnek, marchewkę i groszek cukrowy i smaż przez kolejne 2–3 minuty, aż warzywa lekko zmiękną, ale nadal będą chrupiące.

Krok 2

Dodaj makaron i Sos sezamowy Kikkoman. Mieszaj, aż wszystkie składniki równomiernie pokryją się sosem.

Krok 3

Dodaj plasterki ogórka. Rozłóż makaron do misek, udekoruj dymką i kolendrą, posyp sezamem i podawaj z ćwiartkami limonki.