

Wietnamskie wege pho chay

Czas ogółem **60 min** 20 min Czas przygotowania **40 min** Czas gotowania

SKŁADNIKI

10 porcj(e/i)

Danie:

- 500 g** tofu, pokrojonego w kostkę (ok. 1 x 1 cm)
- 200 g** marchewki, pokrojonej w cienkie paski
- 200 g** grzybów shiitake, pokrojonych w plasterki
- 300 g** suszonego makaronu ryżowego

Bulion:

- 50 ml** oleju roślinnego
- 150 g** cebuli, pokrojonej w plasterki
- 50 g** imbiru, pokrojonego w plasterki
- 3 l** bulionu warzywnego
- 15 g** czosnku (3 ząbki), drobno posiekanego
- 100 g** rzodkwi daikon, pokrojonej w kawałki
- 4** strąki anyżu gwiazdkowego
- 4** strąki kardamonu
- 4** laski cynamonu
- 200 ml** [Naturalnie warzony bezglutenowy sos sojowy Tamari Kikkoman](#)

Przybranie:

- 200 g** kiełków fasoli mung
- 100 g** dymki, drobno pokrojonej
- 10** gałązek kolendry
- 10** ćwiartek limonki

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

Rozgrzej olej roślinny w dużym garnku i podsmażaj cebulę z imbirem przez 1–2 minuty. Wlej bulion warzywny i dodaj czosnek, rzodkiew daikon, anyż gwiazdkowy, kardamon i cynamon. Gotuj na wolnym ogniu przez około 30 minut, aż uwolnią się aromaty. Odcedź bulion, aby usunąć przyprawy i warzywa, a następnie wlej go z powrotem do garnka. Dodaj Bezglutenowy sos sojowy Kikkoman.

Krok 2

Dodaj tofu, marchewkę i grzyby shiitake. Gotuj na małym ogniu przez około 10 minut.

Krok 3

Ugotuj osobno makaron ryżowy zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Odcedź i opłucz pod zimną wodą.

Krok 4

Rozłóż makaron do misek i zalej gorącym bulionem z warzywami i tofu. Podawaj z kiełkami fasoli, dymką, kolendrą i ćwiartką limonki.