



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Risnudelsallad med ingefärspicklad gurka och wokad tofu

Ingefärspicklad gurka

Gurka 1 st
Ingefära ½ bit
● Socker 1 msk
● Ättiksprit (12%) 2 msk
● Salt ½ tsk

Nudelsallad

Risnudlar ½ förp
Lime 1 st
● Socker 2 tsk
Japansk soja 2 msk
Sesamolja 1 msk
Ingefära ½ bit
Vitlök 1 klyfta
Röd chili ½ st
Morot 1 st
Pak choy 1 st
Mynta 20 g

Wokad tofu

Tofu 230 g
Majsstärkelse 2 msk
Kinesisk wok- och dipsås 1 förp

Att ha hemma ●

Ättiksprit (12%), Olja,
Salt, Socker

1. Koka risnudlar enligt anvisning på förpackningen. Häll av och spola i kallt vatten.
2. **Ingefärspicklad gurka:** Skiva gurka tunt med osthyvel eller mandolin. Skala och finriv ingefära. Lägg gurka och ingefära i en skål. Blanda med socker, ättiksprit och salt. Låt stå till servering, rör om då och då.
3. **Nudelsallad:** Tvätta lime i ljummet vatten. Finriv det yttersta skalet på limen och pressa saften i en rymlig salladsskål. Blanda ner socker, japansk soja och sesamolja. Skala och finhacka ingefära, vitlök och chili (tänk på att färsk chili kan variera i styrka, använd efter smak). Rör ner i salladsskålen.
4. Skala och skär morot i strimlor. Skiva pak choy. Grovhacka blad från mynta. Blanda ner grönsakerna och nudlarna i salladsskålen.
5. **Wokad tofu:** Tärna tofu och torka av med hushållspapper. Lägg i en skål och blanda med majsstärkelse. Hetta upp rikligt med neutral olja i en wok eller stekpanna. Stek tofun runt om ca 4 min, tills tofun fått färg och blivit krispig. Häll eventuellt bort överflödigt olja och häll ner "kinesisk wok- och dipsås" i woken. Woka tofun med woksåsen ca 2 min.
6. Servera risnudelsallad med ingefärspicklad gurka och wokad tofu.