



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Wokade grönsaker med tofu, risnudlar och koriander

Till servering

Risnudlar ½ förp
Lime 1 st
Koriander 20 g
Salladslök 1 förp

Marinerad tofu

Tofu 230 g
Soja- och ingefärssås 1 förp

Wok

Broccoli 1 st
Röd paprika 1 st
Rödlök 1 st
Röd chili ½-1 st
Vitlök 2 klyftor
● Olja 2 msk

Att ha hemma ●

Olja

1. Koka risnudlar enligt anvisning på förpackningen. Häll av och skölj i kallt vatten.
2. **Marinerad tofu:** Torka tofun torr med lite hushållspapper och skär i strimlor. Hetta upp rikligt med neutral olja i en wok eller rymlig stekpanna och stek tofun ca 8 min, tills den fått yta och fin färg. Lägg över i en skål och blanda ner soja- och ingefärssås.
3. **Till servering:** Klyfta lime och grovhacka koriander. Strimla salladslöken.
4. **Wok:** Skär broccoli i buketter och skiva stammen tunt. Klyfta röd paprika och rödlök tunt. Skiva röd chili och vitlök tunt.
5. Hetta upp neutral olja i en rymlig stekpanna och fräs grönsakerna ca 5 min. Tillsätt tofun och soja- och ingefärssåsen till pannan, låt allt bli varmt. Blanda woken med nudlar direkt i pannan eller på ett serveringsfat.
6. Toppa woken med koriander och salladslök, servera med limeklyftor.

TIPS! Tänk på att chili varierar i styrka. Smaka dig fram till lagom hetta!