



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Vietnamesisk risnudelsallad med jordnötter och mynta

Risnudelsallad

Risnudlar 125 g
Nektarin 1 st
Morot 1 st
Jordnötter 60 g
Mynta 20 g
🏠 Neutral olja

Dressing

Röd chili ½-1 st
Lime 1 st
🏠 Vitlök 2 klyftor
🏠 Socker 1 msk
🏠 Vitvinsvinäger 1 msk
🏠 Vatten 1 msk
🏠 Salt ¾ tsk
🏠 Neutral olja 1 tsk

Tofu

Tofu 200 g
🏠 Salt 2 krm
🏠 Neutral olja

Krispig lök

Bananschalottenlök 1 st
Majsstärkelse 1 msk
🏠 Neutral olja
🏠 Salt

1. Koka risnudlar enligt anvisning på förpackningen. Skölj i kallt vatten och lägg i en salladsskål. Klipp nudlarna i mindre bitar och ringla över lite neutral olja.
2. **Dressing:** Finhacka röd chili och vitlök. Skölj limen ordentligt i ljummet vatten och finriv skalet. Lägg allt i en skål och blanda med pressad limesaft, socker, vitvinsvinäger, vatten, salt och neutral olja.
3. **Tofu:** Skär tofu i små trekanter och krydda med salt. Hetta upp lite neutral olja i en stekpanna och stek tofun runt om ca 4 min, tills den fått fin färg. Lägg ner i skålen med dressing och spara pannan.
4. Halvera, kärna ur och strimla nektarin. Skala och skär morot i tunna stavar. Grovhacka jordnötter. Strimla mynta.
5. **Krispig lök:** Skiva bananschalottenlök tunt, gärna på mandolin. Lägg i en skål och blanda med majsstärkelse. Hetta upp rikligt med neutral olja i den använda stekpannan och stek löken på hög värme ca 2 min, tills den är gyllene. Passa noga så att den inte bränns! Låt rinna av på lite hushållspapper och krydda med lite salt.
6. **Risnudelsallad:** Vänd ner tofun, hälften av dressingen, morot, nektarin, jordnötter och hälften av myntan i skålen med risnudlar. Toppa nudelsalladen med resten av myntan och krispig lök. Servera med resten av dressing!

TIPS! Tänk på att chili varierar i styrka, smaka dig fram till lagom hetta!