



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Heta asiatiska chilinudlar med tofu, lime och cashewnötter

Asiatiska chilinudlar

Zucchini ½ st
Salladslök 1 förp
Ingefära 1 bit
Vitlök 3 klyftor
Tofu 100 g
Äggnudlar 1 förp
Japansk soja 50 ml
Hoisinsås ½ dl
🏠 Neutral olja
🏠 Sambal oelek ½ msk
🏠 Socker 1 tsk
🏠 Nudelvatten 1 dl
🏠 Salt

Till servering

Lime 1 st
Cashewnötter 40 g
Mynta 20 g

- 1. Förberedelser:** Strimla zucchini och det gröna på salladslöken (spara till servering). Skär resten av salladslöken (ljusa delen) i ca 2 cm bitar. Skala och finhacka ingefära och vitlök. Torka av tofun och mosa sedan sönder den till smulor med en gaffel.
- 2. Koka äggnudlar** enligt anvisning på förpackningen. Häll av men spara ca 1 dl av nudelvattnet.
- 3. Asiatiska chilinudlar:** Hetta upp rikligt med neutral olja i en wok eller rymlig stekpanna. Fräs smulad tofu och zucchini ca 3 min. Tillsätt den ljusa delen av salladslöken, ingefära och vitlök, fräs ytterligare 1 min.
- 4. Blanda** ner japansk soja, hoisinsås, sambal oelek, socker och det sparade nudelvattnet. Koka ihop ca ½ min. Tillsätt avhållda äggnudlar och blanda ordentligt. Smaka av med lite fisksås.
- 5. Klyfta limen.** Toppa asiatiska chilinudlar med strimlad salladslök, cashewnötter och mynta. Servera med limeklyfta.