



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Wokade grönsaker med tofu, risnudlar och koriander

Marinerad tofu

Tofu 200 g
Japansk soja 1 förp
🏠 Socker 1 msk
🏠 Neutral olja

Wok

Broccoli 1 st
Röd paprika 1 st
Ingefära 1 bit
Röd chili ½-1 st
Vitlök 2 klyftor
🏠 Neutral olja 1 msk

Till servering

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

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. Blanda japansk soja och socker i en bunke och rör om tills sockret löst sig.
3. Hetta upp rikligt med neutral olja i en wok eller rymlig stekpanna och stek tofun ca 5 min, tills den fått yta och fin färg. Vänd ner i skålen med sojamarinad och spara pannan.
4. **Wok:** Skär broccoli i buketter och skiva stammen tunt. Klyfta röd paprika. Skala och finstrimla ingefära. Skiva röd chili och vitlök tunt.
5. Hetta upp neutral olja i den använda pannan och fräs grönsakerna ca 3 min. Tillsätt tofun och sojamarinaden till pannan och låt allt bli varmt. Blanda woken med nudlar direkt i pannan eller på ett serveringsfat.
6. Klyfta lime och grovhacka koriander. Strimla salladslöken.
7. Toppa woken med koriander och salladslök, servera med limeklyftor.

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