



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

Wokad tofu

Tofu 200 g
 Majsstärkelse 2 msk
 Kinesisk wok- och dipsås 1 förp
 🏠 Neutral olja

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.