



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Risnudelwok med marinerad tofu, sesamfrön och koriander

Marinerad tofu

Hackad ingefära, vitlök och chili 1 förp
Japansk sojasås 1 påse
Tofu 230 g
Koriander 10 g

Grönsaker

Rödlök 1 st
Pak choy 1 st
Sesamolja ½ påse
Coleslawmix 1 förp
Kinesisk wok- och dipsås 1 förp
Koriander 10 g
Sesamfrön 1 förp
🏠 Salt
🏠 Svartpeppar

Nudlar

Risnudlar ½ förp

1. Koka upp rikligt med lättsaltat vatten i en kastrull till nudelkoket i steg 4.
2. **Marinerad tofu:** Blanda hackad ingefära, vitlök och chili och japansk soja i en skål. Skär tofu i mindre bitar och grovhacka koriander, blanda ner i skålen. Låt stå till steg 5.
3. **Grönsaker:** Strima rödlök. Skär pak choy i mindre bitar. Hetta upp lite neutral olja och sesamolja i en rymlig stekpanna. Fräs rödlök och coleslawmix, ca 3 min. Tillsätt pak choy och fräs ytterligare ca 1 min. Krydda med lite salt och nymald svartpeppar.
4. **Nudlar:** Koka risnudlar enligt anvisning på förpackningen.
5. Häll tillbaka avhållda nudlar i kastrullen och blanda ner de stekta grönsakerna. Tillsätt kinesisk wok- och dipsås och den marinerade tofun. Låt allt bli varmt, ca 1 min.
6. Servera nudlarna i djupa tallrikar och toppa med koriander och sesamfrön.