

Anbefales  
tidlig i uken



Bildet kan avvike fra oppskriften.



2 porsjoner

🕒 Rask å lage

# Nuddelwok med soyaglassert tofu, aromasopp og koriander

## Eggenudler

125 g eggenudler

## Soyaglasert tofu og sopp

1 pakke stekt norsk tofu

100 g aromasopp

1 pakke kinesisk wok- og dipsaus

## Wokkede grønnsaker

½–1 pakke finkuttet

ingefær, hvitløk og chili

300 g wokmiks m/grønnskål

1 pakke grønne erter

½ stk lime

## Topping

1 bunt koriander

½ stk lime

1 pakke peanøtter

🏠 olje

🏠 salt

🏠 pepper

1 **Eggenudler:** Tilbered nudlene som anvist på pakken.

2 **Soyaglasert tofu og sopp:** Del tofuen i mindre biter, og tørk den med tørkepapir. Børst soppen fri for jord, og del den i fire. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek soppen og tofuen i 3–4 minutter, vend inn den kinesiske wok- og dipsausen, og la det hele stå på lav varme frem til servering.

3 **Wokkede grønnsaker:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og stek ingefærblandingen, wokmiksen i 2–4 minutter, eller til grønnsakene har fått litt farge. Vend inn ertene, og stek videre i omtrent 1 minutt. Vend inn de ferdigkokte nudlene, og smak til med salt, pepper og saft fra limen.

4 **Topping:** Skyll og grovhakk korianderen, og del resten av limen i båter. Ha den ferdigstekte tofuen og soppen med woksausen over de wokkede grønnsakene. Topp det hele med peanøttene og korianderen, og server limebåtene til retten.



**TIPS!** Bruk en stor steke- eller wokpanne til å wokke grønnsakene eller wok i flere omganger. Pass på at stekepannen er ordentlig varm før du har i grønnsakene.