



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Eggenudler i kremet massaman currysaus med ingefærsteckt tofu, brokkoli og limesyltet gulrot

Ingefærsteckt tofu og brokkoli

½-1 stk brokkoli
1 pakke tofu med chili & sitrongress
½ pakke finkuttet ingefær, hvitløk og chili

Limesyltet gulrot

1 stk gulrot
½ stk lime
🏠 ½ ts sukker

Eggenudler i kremet currysaus

¼-½ pakke massaman currypaste
1 pakke kokoskrem
1 pakke eggenudler
🏠 ½ ts sukker

Til servering

½ stk lime

🏠 olje
🏠 salt

- Ingefærsteckt tofu og brokkoli, forberedelse:** Kutt brokkolien i små buketter. Skrell og kutt stilken i biter. Del tofuen i terninger.
- Limesyltet gulrot:** Skrell gulroten og lag lange bånd med en skreller eller mandolin. Ha gulrotbåndene i en skål og vend inn saften fra halve limen og ½ ts sukker.
- Eggenudler i kremet currysaus:** Bland currypasten med kokoskremen og ½ ts sukker i en skål. Juster mengden currypaste etter hvor sterkt du ønsker det. Tilbered nudlene som anvist på pakken. Spar på omtrent 1 dl av kokevannet før du siler av nudlene.
- Ingefærsteckt tofu og brokkoli:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek tofuterningene og brokkolien i 3-4 minutter til det får litt stekeskorpe. Krydre med salt. Skru ned varmen og vend inn ingefærblandingen.
- Eggenudler i kremet currysaus, fortsettelse:** Vend currykremen inn med de ferdigkokte nudlene. Spe med litt av nuddelvannet til du får en kremet og passe tykk saus.
- Til servering:** Kutt resten av limen i båter. Server de kremede nudlene med den stekte tofuen og brokkolien, og topp med den limesyltede gulroten. Server limebåtene ved siden av. Vel bekomme!

Tips fra kokken: Stilken på brokkolien kan skrelles, høvles tynt og blandes inn med gulrøttene!