



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Heta asiatiska chilinudlar med tofu, lime och cashewnötter

Asiatiska chilinudlar

Röd paprika 1 st
 Salladslök 1 förp
 Ingefära 1 bit
 Vitlök 3 klyftor
 Tofu 100 g
 Äggnudlar ½ förp
 Japansk soja 50 ml
 Hoisinsås ½ dl
 🏠 Neutral olja
 🏠 Sambal oelek ½ msk
 🏠 Socker 1 tsk
 🏠 Nudelvattnet 1 dl
 🏠 Salt

Till servering

Lime 1 st
 Cashewnötter 40 g
 Mynta 20 g

- Förberedelser:** Strimla röd paprika och det gröna på salladslöken (spara till servering). Skär resten av salladslöken (ljusa delen) i ca 2 cm bitar. Skala och finhacka ingefära och vitlök. Torka av tofun och mosa sedan sönder den till smulor med en gaffel.
- Koka äggnudlar enligt anvisning på förpackningen. Häll av men spara ca 1 dl av nudelvattnet.
- Asiatiska chilinudlar:** Hetta upp rikligt med neutral olja i en wok eller rymlig stekpanna. Fräs smulad tofu och paprika ca 3 min. Tillsätt den ljusa delen av salladslöken, ingefära och vitlök, fräs ytterligare 1 min.
- Blanda ner japansk soja, hoisinsås, sambal oelek, socker och det sparade nudelvattnet. Koka ihop ca ½ min. Tillsätt avhållda äggnudlar och blanda ordentligt.
- Klyfta limen. Toppa asiatiska chilinudlar med strimlad salladslök, cashewnötter och mynta. Servera med limeklyfta.