

Vietnamilainen pho chay - kasviskeitto

kokonaisaika **60 min** 20 min esivalmistelut 40 min valmistus

AINEKSET

10 annosta

Pho chay:

500 g tofua kuutioina (n. 1 x 1 cm)

200 g porkkanaa ohuina suikaleina

200 g siitakkeita viipaleina

300 g riisinuudeleita

Liemi:

50 ml kasviöljyä

150 g sipulia siivuina

50 g inkivääriä siivuina

3 l kasvislientä

15 g valkosipulia (3 kynttä) silputtuna

100 g japaninretikkaa paloiteltuna

4 tähtianista

4 kardemumman palkoa

4 kanelitankoa

200 ml Kikkoman luonnollisesti valmistettu tamari gluteeniton soijakastike

Koristeluun:

200 g mungpavun ituja

100 g kevätsipulia siivuina

10 korianterin oksaa

10 limetin lohkoa

VALMISTUS

Vaihe 1

Kuumenna kasviöljy isossa kattilassa ja kuullota sipulia sekä inkivääriä 1–2 minuuttia. Kaada joukkoon kasvisliemi ja lisää valkosipuli, japaninretikka, tähtianis, kardemumma sekä kaneli. Anna kiehua hiljaa 30 minuuttia, jotta maut kehittyvät. Siivilöi liemestä mausteet ja kasvikset ja kaada se takaisin kattilaan. Lisää Kikkoman gluteeniton soijakastike.

Vaihe 2

Lisää tofu, porkkana sekä siitakkeet ja keitä matalalla lämmöllä n. 10 minuuttia.

Vaihe 3

Keitä riisinuudelit pakkauksen ohjeen mukaan, valuta ja huuhtelee kylmällä vedellä.

Vaihe 4

Annostele nuudelit kulhoihin ja kaada päälle kuuma liemi kasvien ja tofun kera. Koristele annokset pavun iduilla, kevätsipulilla, korianterilla ja limetin lohkolla.