

# Vietnamilaiset nuudelit tofulla & porkkanalla

kokonaisaika **25 min** 15 min esivalmistelut 10 min valmistus

## AINEKSET

10 annosta

### Nuudelit:

- 1,5 kg** riisinuudeleita keitettynä ja jäähdytettyinä
- 100 ml** rypsiöljyä
- 600 g** savutofua kuutioina (n. 1 x 1 cm)
- 30 g** valkosipulia silputtuna
- 500 g** porkkanaa ohuina tikkuina
- 300 g** sokeriherneitä
- 500 ml** [Kikkoman seesamikastike](#)
- 200 g** kurkkua halkaistuna ja siivutettuna

### Koristeluun:

- Kevätsipulia, vihreä osa, rouheasti pilkottuna
- 30 g** korianterin lehtiä
- 25 g** mustia seesaminsiemeniä
- 25 g** valkoisia seesaminsiemeniä paahdettuina
- 10** limetin lohkoa

## VALMISTUS

### Vaihe 1

Kuumenna rypsiöljy pannulla ja paista tofua 2–3 minuuttia, kunnes se on kullanuskeaa. Lisää valkosipuli, porkkana sekä sokeriherneet ja paista vielä 2–3 minuuttia, kunnes kasvikset alkavat pehmetä mutta ovat yhä rapsakoita.

### Vaihe 2

Lisää nuudelit ja Kikkoman seesamikastike. Sekoita hyvin.

### Vaihe 3

Kääntele joukkoon kurkun siivut. Annostele kulhoihin ja koristele kevätsipulilla, korianterilla, seesaminsiemenillä ja limetin lohkoilla.