KIKKOMAN

Thaimaalainen tofu- ja kimchinuudelikeitto

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

Ravintosisältö (per annos):
2.535 kJ / 606 kcal

Rasva: **33 g** Proteiini: **20,8 g**
Hiilihydraatit: **60 g**

AINEKSET

2 annosta

180 g	savustettua tofua
1 rkl	Kikkoman paahdettu seesamiöljy
1 tl	thaimaalaista vihreää currytahnaa
1 tl	hienonnettua inkivääriä
0,5 tl	kesäkurpitsaa
50 g	kesäkurpitsaa
30 g	bambunversoja
400 ml	kasvislientä
200 ml	kookosmaitoa
1 rkl	Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike
2 rkl	tuoretta korianteria
1 rkl	hienonnettua sitruunaruohoa (tai sitruunankuorta)

Tarjoiluun

100 g	riisinuudeleita
2 rkl	Kikkoman Mausteinen Chilikastike Kimchille
	Tuoretta korianteria

VALMISTUS

Vaihe 1

Kuutioi tofu ja paista se kattilassa seesamiöljyn, currytahnan, chilin ja inkiväärin kanssa. Kun se on ruskistunut, lisää vihannekset, kasvisliemi ja kookosmaito. Lisää Kikkoman-soijakastike, korianteri ja sitruunaruoho. Kypsytä 15 minuuttia.

Vaihe 2

Keitä sillä välin riisinuudelit paketissa olevien ohjeiden mukaisesti.

Vaihe 3

Tarjoile keitto nuudeleitten, Kikkoman Kimchi-kastikkeen ja tuoreen korianterin kanssa.