

Вьетнамская рисовая лапша с тофу и морковью

Общее время 25 мин 15 мин Время подготовки 10 мин Время приготовления

ИНГРЕДИЕНТЫ

10 порции

Для блюда:

1,5 кг	рисовой лапши, приготовленной и охлажденной
100 мл	рапсового масла
600 г	копченого тофу, нарезанного кубиками (примерно 1 x 1 см)
30 г	чеснока, мелко нарезанного
500 г	моркови, нарезанной тонкой соломкой
300 г	стручкового сахарного гороха
500 мл	<u>кунжутного соуса Kikkoman</u>
200 г	огурца, разрезанного пополам и нарезанного слайсами

Украшение:

	Зеленый лук, нарезанный
30 г	листьев кинзы
25 г	черного кунжута
25 г	белого кунжута, обжаренного
10	долек лайма

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

Нагрейте рапсовое масло в сковороде и обжарьте тофу 2–3 минуты до золотистого цвета. Добавьте чеснок, морковь и горошек и жарьте еще 2–3 минуты, пока овощи не станут слегка мягкими, но все еще хрустящими.

Шаг 2

Добавьте лапшу и салатный соус Kikkoman и хорошо перемешайте, чтобы все ингредиенты были равномерно покрыты соусом.

Шаг 3

Добавьте слайсы огурца. Разделите по тарелкам, украсьте зеленым луком и кинзой, посыпьте кунжутом и подавайте с дольками лайма.