KIKKOMAN

Vietnamské rýžové nudle s tofu a mrkví

Celkový čas vaření **25 min.** **15 min.** Doba přípravy **10 min.** Doba vaření

INGREDIENCE

10 Porce

Na pokrm:

1,5 kg	rýžových nudlí, uvařených a zchladlých
100 ml	řepkového oleje
600 g	uzeného tofu, nakrájeného na kostky (cca 1 × 1 cm)
30 g	česneku, jemně nasekaného
500 g	mrkve, nakrájené na tenké hranolky
300 g	cukrového hrášku
500 ml	Kikkoman Sezamová omáčka
200 g	okurky, podélně rozpůlené a nakrájené na plátky

Ozdoba:

	Jarní cibulka, zelená část, nahrubo nasekaná
30 g	listů koriandru
25 g	černých sezamových semínek
25 g	bílých sezamových semínek, opražených
10	dílků limetky

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

Na pánvi rozehřejte řepkový olej a tofu smažte 2–3 minuty, dokud nezezlátnou. Přidejte česnek, mrkev a cukrový hrášek a smažte další 2–3 minuty, dokud zelenina mírně nezměkne, ale zůstane křupavá.

Krok 2

Přidejte nudle a Sezamovou omáčku Kikkoman a dobře promíchejte, aby byly všechny suroviny rovnoměrně obalené.

Krok 3

Vmíchejte plátky okurky. Rozdělte do misek, ozdobte jarní cibulkou a koriandrem, posypte sezamovými semínky a podávejte s dílky limetky.