

Vietnamské vegetariánské pho chay

Celkový čas vaření **60 min.** 20 min. Doba přípravy **40 min.** Doba vaření

INGREDIENCE

10 Porce

Na pokrm:

- 500 g** tofu, nakrájeného na kostky (cca 1 × 1 cm)
- 200 g** mrkve, nakrájené na tenké proužky
- 200 g** hub shiitake, nakrájených na plátky
- 300 g** rýžových nudlí, sušených

Na vývar:

- 50 ml** rostlinného oleje
- 150 g** cibule, nakrájené na plátky
- 50 g** zázvoru, nakrájeného na plátky
- 3 l** zeleninového vývaru
- 15 g** česneku (3 stroužky), jemně nasekaného
- 100 g** daikonu, nakrájeného na kousky
- 4** hvězdičky badyánu
- 4** lusky kardamomu
- 4** tyčinky skořice
- 200 ml** [Kikkoman Tamari bezlepková sójová omáčka přirozeně fermentovaná](#)

Ozdoba:

- 200 g** mungo klíčků
- 100 g** jarní cibulky, jemně nakrájené
- 10** snítek koriandru
- 10** dílků limetky

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

Ve velkém hrnci rozehejte rostlinný olej a cibuli se zázvorem restujte 1–2 minuty. Přilijte zeleninový vývar a přidejte česnek, daikon, badyán, kardamom a skořici. Na mírném ohni vařte asi 30 minut, aby se chutě rozvinuly. Vývar přecedte, abyste odstranili koření a zeleninu, poté ho vraťte zpět do hrnce. Přidejte Bezlepkovou sójovou omáčku Kikkoman.

Krok 2

Přidejte tofu, mrkev a houby shiitake a vařte na mírném ohni asi 10 minut.

Krok 3

Rýžové nudle uvařte zvlášť podle návodu na obalu, scedte a propláchněte studenou vodou.

Krok 4

Nudle rozdělte do misek, zalijte horkým vývarem se zeleninou a tofu a podávejte ozdobené mungo klíčky, jarní cibulkou, koriandrem a dílkem limetky.