



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Nudelwok med soyaglasert tofu, aromasopp og koriander

Nudler

125 g eggnudler

Soyaglasert tofu og sopp

1 pakke stekt norsk tofu
1 pakke maisstivelse
100 g aromasopp
1 pakke soya- og ingefærsaus
½ pose glutenfri soyasaus

Wokede grønnsaker

½–1 pakke finkuttet ingefær, hvitløk og chili
½ pakke wokmiks m/grønncål
1 pakke edamamebønner
½ stk lime

Til servering

1 bunt koriander
½ stk lime
1 pakke peanøtter

🏠 olje
🏠 salt
🏠 pepper

- 1 Nudler:** Tilbered nudlene som anvist på pakken.
- 2 Soyaglasert tofu og sopp:** Del tofuen i mindre biter, og tørk den med tørkepapir. Rør sammen maisstivelsen og litt salt i en bolle, og vend inn tofubitene så de blir dekket på alle sider. Børst soppen fri for jord, og del dem i fire.
- 3 Wokede grønnsaker:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i ingefærblandingen. Stek wokmiksen i 2–4 minutter, eller til grønnsakene har fått litt farge. Vend inn edamamebønnene, og stek videre i omtrent 1 minutt. Vend inn de ferdigkokte nudlene, og smak til med salt, pepper og litt saft fra limen.
- 4 Soyaglasert tofu og sopp, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i godt med olje. Stek tofubitene i 2–3 minutter under omrøring til de blir sprø, og ha dem over på en tallerken. Stek soppen i samme stekepanne i 2–3 minutter, og vend inn soya- og ingefærsausen og 1–2 ss soyasaus. Kok opp, og vend inn tofuen rett før servering.
- 5 Til servering:** Skyll og grovhakk korianderen, og del resten av limen i båter. Ha den soyaglaserte tofuen og soppen over de wokede grønnsakene, og topp med peanøttene og korianderen. Server limebåtene ved siden av.

Tips fra kokken: Bruk en stor steke- eller wokpanne til å wokke grønnsakene eller wok i flere omganger. Pass på at stekepannen er ordentlig varm før du har i grønnsakene.