



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Massamancurry-panert tofu servert med eggnudler, hjemmelaget peanøttsaus og frisk salat

Peanøttsaus

1 stk lime
1 stk hvitløksfedd
40 g peanøtter
½ pose glutenfri soyasaus
½ ts sukker ^B
4 ss vann ^B

Currypanert tofu

1 pakke tofu
½-1 pakke massaman
currypaste
1 pakke panko
2 ss hvetemel ^B
3 ss vann ^B

Nudler

125 g eggnudler

Frisk salat

1 bunt koriander
1 stk pak choy
½ stk rødløk
1 stk gulrot
½-1 pakke finkuttet ingefær,
hvitløk og chili
1 pakke sesamfrø
1 ts eplėsider-, hvitvins- eller
blank eddik ^B

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

- 1. Peanøttsaus:** Skyll og finriv skallet (kun det grønne) fra limen på et rivjern, og skrell hvitløken. Ha peanøttene i en liten kjele sammen med hvitløken, ½ ts sukker, 4 ss vann og soyasausen. Kjør det hele sammen med en stavmikser til en jevn saus. Varm sausen forsiktig opp, og hold den lun på lav varme frem til servering. Smak til med saft fra limen og eventuelt mer soyasaus og sukker, og vend inn limeskallet rett før servering.
- 2. Currypanert tofu:** Ha currypasten i en skål, og pisk inn 3 ss vann. Ha 2 ss hvetemel på en annen skål, og pankoen på en tredje. Vend tofuen først i melet, så i curryen, og til slutt i pankoen. Pass på at tofuen er dekket med panering på alle kanter.
- 3. Nudler:** Tilbered nudlene som anvist på pakken.
- 4. Frisk salat:** Skyll korianderen og pak choyen, og skrell gulroten og løken. Grovhakk korianderen og kutt pak choyen i grove strimler. Kutt løken og gulroten i tynne strimler. Ha ingefærblandingen i en salatbolle sammen med 1 ts eddik, og smak til med salt og pepper. Vend inn pak choyen, gulroten og løken, og topp med korianderen og sesamfrøene ved servering.
- 5. Currypanert tofu, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek tofuen i omtrent 2 minutter på hver side, eller til den er gyllen og sprø. Del gjerne tofuen i skiver før servering.
- 6. Fordel nudlene i skåler, og topp med peanøttsausen, salaten og tofuen. Server eventuelle resten av currypasten til retten.**



TIPS!

Peanøttsausen kan fint serveres kald. Wok rødløken, gulrøttene og pak choyen i en varm stekepanne med litt olje, hvis dere heller foretrekker det.