



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Hoisinstekt tofu og eggnudler i spicy chili- og peanøttsaus, toppet med vårløk og koriander

Spicy chili- og peanøttsaus

1 stk hvitløksfedd
1 pose hvitvinseddik 30ml
1 pakke chiliflak
1 pakke sesamfrø
½ pakke hakkede peanøtter
½ pose glutenfri soyasaus
2 ts sukker ^B
3 ss olje ^B
1 dl pastavann ^B

Grønnsaker

1 stk gulrot
½ stk agurk
1 bunt koriander
½ pakke vårløk

Hoisinstekt tofu

240 g stekt norsk tofu
½–1 pakke hoisinsaus

Nudler

1 pakke eggnudler

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

- 1. Spicy chili- og peanøttsaus:** Skrell hvitløksfeddet, og ha det i et litermål sammen med eddiken, ½ pose soyasaus, 2 ts sukker, chiliflakene, sesamfrøene og peanøttene. Varm opp 3 ss olje i en liten kjele på middels høy varme, til det begynner å ryke lett. Hell den varme oljen over i litermålet med resten av ingrediensene, og kjør sammen til en jevn saus med en stavmikser.
- 2. Grønnsaker:** Skrell gulroten og skyll agurken. Kutt gulroten og agurken i tynne strimler, og ha det i hver sin serveringsskål. Skyll korianderen og vårløken. Grovhakk korianderen og finsnitt vårløken.
- 3. Hoisinstekt tofu:** Kutt tofuen i små terninger. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek tofuen i 3–4 minutter, til den er gyllen. Krydre med salt og pepper, og vend inn hoisinsausen.
- 4. Nudler:** Tilbered nudlene som anvist på pakken, men spar på omtrent 1 dl av kokevannet før du siler av nudlene.
- 5.** Bland kokevannet du sparte fra nudlene sammen med peanøttsausen, og fordel sausen i skåler. Legg så i nudlene, den stekte tofuen og de strimlede grønnsakene. Topp med korianderen og vårløken. Vend alt sammen ved servering.