



# Spicy umami nudler med bønnespirer, vårløk og sesammarinert tofu

## Spicy nudler

125 g eggnudler  
 1 stk vårløk  
 1 pakke bønnespirer  
 300 g delt kinakål  
 1 stk hvitløksfedd  
 1 pakke honning  
 ½–1 pakke spicy umami  
 ½–1 pose glutenfri soyasaus  
 2 dl kokevann <sup>B</sup>

## Topping

240 g tofu med chili & sitrongress  
 1 bunt koriander  
 1 pakke sesamfrø  
 ½–1 pakke sesamolje

olje <sup>B</sup>  
 salt <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

- 1. Spicy nudler:** Tilbered nudlene som anvist pakken. Skyll vårløken, bønnespirene og kinakålen. Del vårløken i grove skiver på skrå og kinakålen i grove strimler. Skrell og finhakk hvitløken. Sil vannet av de ferdigkokte nudlene, men ta vare på omtrent 2 dl av kokevannet.
- 2. Topping:** Kutt tofuen i små terninger. Skyll og grovhakk korianderen. Varm opp en stor stekepanne til høy varme, og rist sesamfrøene i omtrent 30 sekunder, eller til de er lett gylne. Ha sesamfrøene over i en liten skål, og ha litt olje i stekepannen. Stek tofuen under omrøring i omtrent 5 minutter, eller til den er gyllen. Ha tofuen over i en skål, og vend inn sesamoljen og litt salt.
- 3. Spicy nudler, fortsettelse:** Varm opp stekepannen fra forrige punkt til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek hvitløken, vårløken, kinakålen og bønnespirene i omtrent 2 minutter. Grønnsakene skal fortsatt ha et lite bitt i seg. Tilsett de kokte nudlene, honningen og umami pasten, gi det et oppkok og vend det hele godt sammen. Spe på med kokevannet til ønsket konsistens, og smak til med soyasausen.
- 4.** Server nudlene i dype skåler, og topp med sesamfrøene, tofuen og korianderen.

Bilde kan avvike noe fra beskriften.