

Vegetarisk wokret

Opskrift til 4 personer

Samlet tid

30 minutter

Ingredienser

Tofu

- 1 pakke tofu
- 3 spsk. majsstivelse
- salt og peber
- 4 spsk. olie til stegning
- 2 spsk. sød chilisaUCE

Wok

- 4 spsk. olie til stegning
- 1 løg
- 200 g pose broccolini / bimi broccoli
- 125 g sukkerærter
- 200 g champignon
- 250 g nudler

Sauce

- 2 fed hvidløg
- 1 god stump frisk ingefær (2*3 cm)
- 1 økologisk lime
- 4 spsk. østerssauce
- 3 spsk. hoisinsauce
- 5 spsk. soyasauce
- 4 spsk. sesamolie
- 2 spsk. sirup

Toppings

- Saltede cashewnødder
- Forårsløg
- Frisk koriander

Sådan gør du

1. Skær tofu i tern og dup dem tørre med et stykke køkkenrulle. Kom dem i en skål sammen med majsstivelse og krydderi. Vend det rundt
2. Tag en pande frem og kom godt med olie på, få den godt varm. Kom så de her tofutern på og vend dem rundt til de er sprøde.
3. Kom sød chilisaUCE ved og giv dem lige et par minutter mere i varmen. Stil til side.
4. Tag en wok frem og snit så løg i både.

5. Klargør broccolini, sukkerærter og champignon: skyl dem godt, kasser hvad der måtte kasseres og snit i lidt mindre stykker. Jeg halverer sukkerærterne på langs, så man kan se ærterne inden i.
6. Kom evt. lidt ekstra olie i wokken og svits grøntsagerne af til de falder let sammen.
7. Kom så nudler i en skål og hæld kogende vand over. Lad dem ligge i vandet i 12-15 minutters tid.
8. Imens blandes marinaden sammen i en skål: pil hvidløg og ingefær og riv begge dele ned i skålen. Riv også skallen fra ½ lime. Pres alt saft ved og kom østerssauce, hoisinsauce, soya, sesamolie og sirup ved. Rør det sammen.
9. Kom så saucen over grøntsagerne.
10. Dræn nudlerne og kom dem ned i wokken sammen med tofu.
11. Vend det hele sammen og server med peanuts, forårsløg og koriander.