

Tofulu ve havuçlu Vietnam usulü piring noodle

toplam süre **25 dak.** 15 dak. hazırlık süresi 10 dak. pişme süresi

MALZEMELER

10 porsiyon

Yemek için:

1,5 kg	piring noodle (pişirilmiş ve soğutulmuş)
100 ml	kanola yağı
600 gr	füme tofu (yaklaşık 1 x 1 cm küpler halinde doğranmış)
30 gr	sarımsak (ince doğranmış)
500 gr	havuç (ince çubuklar halinde doğranmış)
300 gr	şeker bezelyesi
500 ml	<u>Kikkoman Susam Sosu</u>
200 gr	salatalık (ikiye bölünmüş ve dilimlenmiş)

Servis için:

	Taze soğan (yeşil kısmı, iri doğranmış)
30 gr	kişniş yaprağı
25 gr	siyah susam
25 gr	kavrulmuş beyaz susam
10	adet yeşil limon dilimi

HAZIRLANIŞ

Adım 1

Kanola yağını tavada ısıtın. Tofuyu her tarafı altın rengi alana kadar 2-3 dakika kızartın. Sarımsak, havuç ve şeker bezelyesini ekleyin. Sebzeler hafifçe yumuşayıp diri kalacak şekilde 2-3 dakika daha soteleyin.

Adım 2

Piring noodle'ı ve Kikkoman Sesame Sauce'ı ekleyin. Tüm malzemeler eşit şekilde kaplanana kadar iyice karıştırın.

Adım 3

Salatalık dilimlerini ekleyip nazıkçe harmanlayın. Kâselere paylaşın. Taze soğan, kişniş ve susamla süsleyin. Yeşil limon dilimleriyle servis edin.