

Vietnam usulü vejetaryen pho chay

toplam süre **60 dak.** 20 dak. hazırlık süresi 40 dak. pişme süresi

MALZEMELER

10 porsiyon

Yemek için:

500 gr tofu (yaklaşık 1 × 1 cm küpler halinde doğranmış)

200 gr havuç (ince şeritler halinde doğranmış)

200 gr dilimlenmiş shiitake mantarı

300 gr pirinç noodle (kuru)

Et suyu için:

50 ml bitkisel yağ

150 gr dilimlenmiş soğan

50 gr dilimlenmiş zencefil

3 litre sebze suyu

15 gr sarımsak (3 diş, ince doğranmış)

100 gr daikon turpu (parçalar halinde doğranmış)

4 adet yıldız anason

4 adet kakule

4 adet tarçın çubuğu

200 ml [Kikkoman Tamari](#)
[Glutensiz Soya Sosu](#)

Servis için:

200 gr maş fasulyesi filizi

100 gr taze soğan (ince dilimlenmiş)

10 dal kişniş

10 adet yeşil limon dilimi

HAZIRLANIŞ

Adım 1

Geniş bir tencerede bitkisel yağ ısıtın. Soğanı ve zencefili 1-2 dakika soteleyin. Sebze suyunu ekleyin; sarımsak, daikon, yıldız anason, kakule ve tarçını ilave edin. Aromalar çıkana kadar yaklaşık 30 dakika kısık ateşte kaynatın. Baharatları ve sebzeleri süzerek et suyunu berraklaştırın, tekrar tencereye alın. Kikkoman Naturally Brewed Tamari Gluten-Free Soy Sauce'u ekleyin.

Adım 2

Tofu, havuç ve shiitake mantarını ekleyin. Kısık ateşte yaklaşık 10 dakika pişirin.

Adım 3

Pirinç noodle'ı ayrı bir tencerede paketindeki talimatlara göre pişirin, süzün ve soğuk sudan geçirin.

Adım 4

Noodle'ı kâselere paylaşın. Üzerine sıcak et suyunu, sebzeleri ve tofuyu ekleyin. Maş fasulyesi filizi, taze soğan, kişniş ve yeşil limon dilimiyle servis edin.