

Vietnam Lemongrass Tofu Rice Salad

Toplam 27 dk Hazırlama 15 dk · Pişirme 12 dk 4 kişilik Kolay ~188 kcal Açılış 4/10

Vietnam lemongrass tofu rice salad, limon otu tofu ve pirinci buluşturarak ferah ve dengeli bir öğle kâsesi çıkarır.

Malzemeler

- 250 gr Tofu
- 1.5 su bardağı Haşlanmış pirinç
- 1 dal Limon otu
- 1 yemek kaşığı Lime suyu
- 1 adet Havuç

Yapılışı

1. Pirinci yıkayıp 12 dakika haşlayın süzüp 10 dakika soğutun.
2. Tofuyu küp doğrayın limon otu, sarımsak ve soya sosuyla 10 dakika bekletin.
3. Tofu küplerini tavada 6 dakika kızartın dökülen yağları kenara alın.
4. Salatalık, havuç, nane ve kişnişi ince doğrayın.
5. Pirinç, sebze, tofu ve lime sosunu kasede birleştirip fırın kabına servis edin.
6. Kızartılmış tofu kağıt havluya alın fazla yağ pirinç tanelerini ağzınıza almasını önleyin.
7. Lime sosunu pirince azar azar ekleyin, erişkin ot tadını dengede kalsın diye tadın.

PÜF NOKTASI

Tofuyu kağıt havluyla kurulamak tavada daha net renk almasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Salatayı serin verin, üstüne kavrulmuş fırın lime dilimi ekleyin.

Alerjenler

Soya