

Vietnam Tofu Lotus Salata

Toplam 25 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~156 kcal

Açılış 4/10

Vietnam tofu lotus salata, ç1tofu ve lotus kökünü lime sosla buluşturarak hafif, gevrek ve taze bir öğle kâsesi kurar.

Malzemeler

- 250 gr Tofu
- 150 gr Lotus kökü
- 2 yemek kaşığı Lime suyu
- 1 adet Havuç
- 0.3 demet Kişniş
- 1 yemek kaşığı Soya sosu
- 1 çay kaşığı Şeker

Yapılış

1. Tofuyu küp doğrayıp kurulumak tavada 6 dakika renk alana kadar kızartın.
2. Lotus kökünü ince dilimleyip 3 dakika haşlayıp ve soğuk sudan geçirin.
3. Lime suyu, soya sosu ve şekeri karıştırarak vegan sos hazırlayın.
4. Tofu, lotus kökü, havuç ve kişnişi sosla 1 dakika ezmeden harmanlayın.
5. Salatayı 10 dakika soğutup servis edin.

PÜF NOKTASI

Tofuyu iyi kurulumak tavada daha güzel renk almasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Geniş kase veya tabakta, üstüne ince dilimlenmiş limon ve maydanoz yapraklarıyla sunun.

Alerjenler

Soya