Vietnamská miska s rýžovými nudlemi

Ingredience na 10 porcí

NUDLE

rýžové nudle 1mm – 1600 g

PLÁTKY

sójové plátky – 250 g
řepkový olej – 25 g
koriandr mletý – 3 g
kardamom mletý – 3 g
sušená cibule – 4 g
skořice mletá – 2 g
sůl – 8 g

OMÁČKA

voda – 700 g
rýžový ocet – 110 g
mořská řasa nori – 3 g
tamari omáčka – 145 g
cukr – 84 g
česnek mletý – 4 g

ZELENINA

mrkev – 230 g
ledový salát – 300 g

SERVÍRUJEME

máta – 4 g
arašídy – 120 g
koriandr čerstvý – 4 g

Sójové plátky

Sójové plátky uvaříme ve vodě do měkka, scedíme a vymačkáme z nich přebytečnou vodu. V misce smícháme s olejem, mletým koriandrem, kardamomem, skořicí, solí a sušenou cibulí. Na suché pánvi je lehce orestujeme, aby vznikla zlatavá kůrka.

Omáčka

V hrnci smícháme vodu, nalámanou nori řasu, tamari omáčku, rýžový ocet, cukr a sušený česnek a vše rozmixujeme. Přivedeme k varu.

Zelenina

Mrkev nastrouháme na tenké podlouhlé nudličky, okurku rozpůlíme a nakrájíme na tenké plátky, ledový salát na tenké nudličky.

Arašídy

Arašídy lehce nadrtíme v mixéru.

Rýžové nudle

Rýžové nudle Vermicelli vložíme do vroucí vody a vaříme dle návodu cca 3 min. Scedíme a propláchneme studenou vodou.

Servírování

Studené rýžové nudle, mrkev, okurku a ledový salát dáme do hlubší misky, přidáme teplé sójové plátky a zalijeme teplou omáčkou. Posypeme drcenými arašídy a nasekanou čerstvou mátou a koriandrem.

okurka hladovka – 230 g