

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

arašídý – 120 g

koriandr čerstvý – 4 g

a nasekanou čerstvou mátou a koriandrem.

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.

Arašídý

Arašídý 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 arašídý a nasekanou čerstvou mátou a koriandrem.

okurka hladovka - 230 g