FOODIE CITY WARSAW / FOODIE TEAM

Pad Thai z wędzonym tofu

4 porcje

Składniki

240 g suchego makaronu ryżowego (3–5 mm), 280 g wędzonego tofu, 4 jajka, 16 g czosnku, 96 g szalotki, 200 g kiełków fasoli mung, 64 g grubego szczypioru, 64 g prażonych orzeszków ziemnych, płatki chili do smaku, 2 limonki i olej do smażenia.

Sos: 120 g pasty tamaryndowej, 96 g brązowego cukru, 72 g sosu rybnego i 96 ml wody.

Przygotowanie

1. Namocz makaron w wodzie o temperaturze pokojowej przez 30–60 minut. Gdy nitki będą białe i elastyczne, dokładnie odcedź.

2. Podgrzej składniki sosu w rondelku, mieszając do rozpuszczenia cukru. Spróbuj: sos powinien być wyraźnie kwaśny, słodki i słony.

3. Tofu pokrój w kostkę 1 cm, posiekaj czosnek i szalotkę. Szczypior pokrój ukośnie na kawałki 3–4 cm i połącz z kiełkami. Posiekaj orzeszki i podziel limonki na cząstki.

4. Podziel składniki na cztery porcje. Mocno rozgrzej wok z odrobiną oleju. Zrumień porcję tofu, dodaj czosnek i szalotkę i smaż około 20 sekund. Wbij jajko, rozbij je łopatką i pozwól mu się częściowo ściąć.

5. Dodaj porcję makaronu i sosu. Energicznie mieszaj. Jeśli nitki pozostają twarde lub suche, dodaj 1–2 łyżki wody. Dorzuć kiełki ze szczypiorem, chili i część orzeszków. Smaż jeszcze około 30 sekund.

6. Podaj z pozostałymi orzeszkami i limonką. Powtórz z resztą składników.