

Qing Cai Dofu (Kina)

Pak choi med tofu



4 personer

Tilberedelsestid: 20 minutter

INGREDIENSER

500 g pak choi*

500 g tofu** i mundrette stykker

3-4 fed hvidløg

200 g champignoner

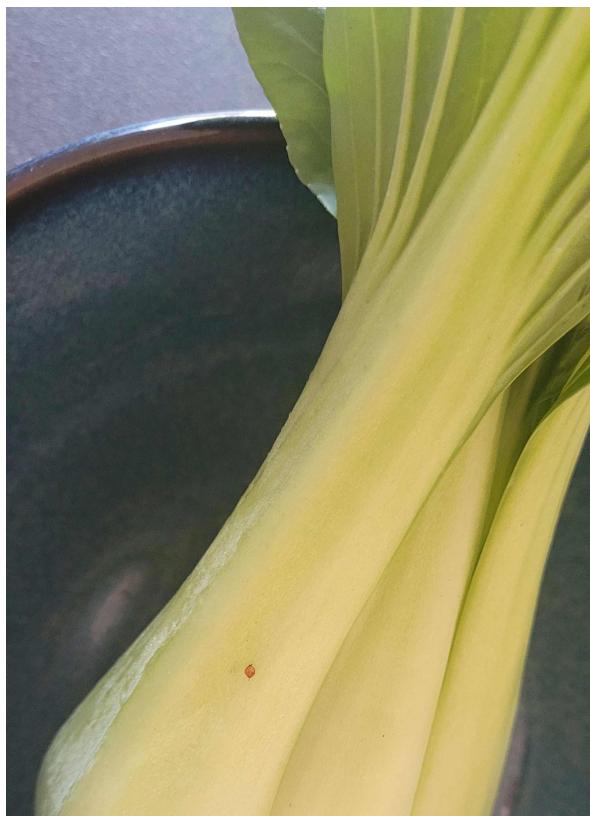
1 rød peber

SÅDAN GØR DU

- Halvér pak choi, fjern stokken, del i mindre stykker og skyl godt.
- Steg tofuen i olie på en pande til den er let gylden. Tilsæt champignoner og rød peber i skiver. Vend forsigtigt.
- Skær hvidløg i fine skiver og steg dem på en anden pande i nogle minutter.
- Tilsæt pak choi og steg et par minutter – kålen skal stadig være grøn og frisk.
- Bland tofu og kål sammen og smag til med salt og lidt sukker. Servér med det samme.

* Pak choi: Pak choi er en lille mild kinesisk kål, der kan købes i velassorterede supermarkeder eller hos den asiatiske købmand.

** Tofu: En ostelignende masse lavet af koaguleret soyamælk. Kan købes i velassorterede supermarkeder eller hos den asiatiske købmand.



Pak choi