

Soupe de nouilles thaïe au tofu et au kimchi

durée totale **25 min.** 10 min. temps de préparation 15 min. temps de cuisson

Données nutritionnelles (par portion):
2.535 kJ / 606 kcal

Matières grasses: **33 g** Protéines: **20,8 g**
Glucides: **60 g**

INGRÉDIENTS

2 portions

180 g	de tofu fumé
1 càs	<u>Huile de sésame grillée Kikkoman</u>
1 càc	de pâte de curry vert thaïe
1 càc	de piment haché
0,5 càc	de gingembre haché
50 g	de courgette
30 g	de pousses de bambou
400 ml	de bouillon de légumes
200 ml	de lait de coco
1 càs	<u>Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman</u>
2 càs	de coriandre fraîche
1 càs	de citronnelle hachée (ou zeste de citron)
Pour servir	
100 g	de nouilles de riz
2 càs	<u>Sauce chili épicée pour Kimchi Kikkoman</u>
	Coriandre fraîche

PRÉPARATION

Étape 1

Couper le tofu en dés et le faire revenir dans une casserole avec l'huile de sésame, la pâte de curry, le piment et le gingembre. Lorsqu'il est doré, ajouter les légumes, le bouillon et le lait de coco. Ajouter la sauce soja Kikkoman, la coriandre et la citronnelle. Laisser cuire pendant 15 minutes.

Étape 2

Pendant ce temps, faire cuire les nouilles de riz selon les instructions figurant sur l'emballage.

Étape 3

Servir la soupe avec les nouilles, la sauce Kimchi Kikkoman et la coriandre fraîche.