

Pad Thai tempehhez (k. 2 főre)

Pad Thai szószhoz:

¼ csésze friss lime lé
1 evőkanál barna rizsszirup
1 evőkanál tamari
⅛ teáskanál chilipehely (elmaradhat)

Pad Thaihoz:

1 evőkanál szezámolaj
½ csomag kockára vágott tempeh (olajban kisütjük)
10 gramm pad Thai rizstészta
1 csésze vékony félholdakra szeletelt vöröshagyma
pár csipet tengeri só
1 gerezd reszelt fokhagyma
½ csésze vékony gyufaszálakra vágott sárgarépa
kb. ½ maréknyi pár percig gőzölt mungóbab csíra

Díszítéshez, szóráshoz:

⅓ csokor friss koriander
¼ csésze vékony átlókban szeletelt újhagyma
¼ csésze enyhén összetört pörkölt földimogyoró
lime szeletek

A szósz hozzávalóit öntsük egy kis serpenyőbe, alaposan keverjük össze, majd forraljuk fel. Hagyjuk 5 percig forni, majd tegyük félre.

Arany barnára sütjük a tempeht. Tegyük félre.

Egy nagy serpenyőben forraljunk fel 5 csészényi vizet. Vegyük le a tűzről. Tegyük bele a rizstésztát, keverjük meg, és hagyjuk állni 8-10 percig. A rizstésztától függően, mert valamelyik tésztánál jobb, ha a forrásban lévő vízben fő; el kell olvasni a tésztacsomagra írottakat), vagy amíg a tészta megpuhul, de még erőteljes marad. Szűrjük le és mossuk át alaposan hideg vízben, majd tegyük félre.

Közepes lángon melegítsünk fel 1 evőkanálnyi szezámolajat egy másik serpenyőben. Adjuk hozzá a hagymát és a fokhagymát egy kis tengeri sóval, és leverjük 2-4 percig, amíg a hagyma üveges nem lesz. Adjuk hozzá a répát, lefedjük és keverjük további 5 percig, amíg roppanósan fogyaszthatóak nem lesznek a répacsíkok.

Tegyük bele a tempeh kockákat és pirítsuk további pár percig.

Lassan öntsük bele a serpenyőbe a pad Thai szószot, majd tegyük a tetejére a kész tésztát. Óvatosan, de alaposan keverjük össze.

Vegyük le a tűzről és szórjuk bele a mungóbab csírákat, lágy keverés mellett.

Tegyük ki tányérokra és díszítsük korianderrel, újhagymával és földimogyoróval.

Tálaljuk azonnal lime szeletekkel.