

Sopa de tofu thai e noodle kimchi

Tempo total **25 Mins.** **10 Mins.** Tempo de preparação **15 Mins.** Tempo de confeção

Informação nutricional (por porção)
2535 kJ / 606 kcal

Gorduras totais: **33 g** Proteína: **20,8 g**
Hidratos de carbono: **60 g**

INGREDIENTES

2 Porções

180 g tofu fumado
1 colheres de sopa Kikkoman Óleo de Sésamo Tostado
1 colheres de chá pasta de caril verde tailandês
1 colheres de chá piri-piri cortado
0,5 colheres de chá gengibre cortado
50 g curgete
30 g rebentos de bambu
400 ml caldo de vegetais
200 ml leite de coco
1 colheres de sopa Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente
2 colheres de sopa coentros frescos
1 colheres de sopa Erva Príncipe cortada (ou raspa de limão)
Para servir
100 g noodles de arroz
2 colheres de sopa Kikkoman Molho de Chili Condimentado Kimchi
Coentros frescos

PREPARAÇÃO

Passo 1

Corte em cubos o tofu e frite-o numa frigideira com óleo de sésamo, pasta de caril, piri-piri e gengibre. Quando estiver acastanhado, adicione os vegetais, o caldo e o leite de coco. Adicione molho de soja Kikkoman, os coentros e Erva Príncipe. Deixe cozinhar 15 minutos.

Passo 2

Entretanto, coza os noodles de arroz segundo as instruções da embalagem.

Passo 3

Sirva a sopa com noodles, molho Kikkoman Kimchi e coentros frescos.