

נודלס, טופו וירקות ברוטב  
סויה



## רכיבים

- גרם טופו
- קוביות נודלס אטריות מסולסלות
- כפית פפריקה אדומה מתוקה
- קורט מלח
- גזר בינוני
- בצל בינוני
- 1/2 2/1 כוס גרגירי תירס
- 1/2 2/1 כוס פטריות שמפיניון
- 1/4 4/1 כוס רוטב סויה קלאסי 290 מ"ל

## הכנה

1. חותכים את הטופו לקוביות קטנות ואופים בתנור שחומם ל-180 מעלות במשך 30 דקות, או עד שהטופו משחים.
2. מבשלים את הנודלס במים רותחים במשך 3-5 דקות, או עד שמוכן.
3. חותכים ומטגנים את הגזר והבצל, מנמיכים להבה וממשיכים לטגן שהם משחימים. מוסיפים את התירס והפטריות לעוד כמה דקות, עד שישחימו, רצוי להקפיץ מעט ולכסות במכסה.
4. לאחר שהירקות מוכנים מוסיפים את קוביות הטופו מהתנור ואת הרוטב סויה. מגבירים את האש, מערבבים ומוסיפים את הנודלס ומערבבים שוב. מורידים מהאש ומגישים חם.

55 דקות ⌚

2 servings 2 ⊕