# EKL Vietnam Bun Chay

# (salade de vermicelles de riz)

# 200 g vermicelles de riz

 1 **carotte**

1/2 **concombre**

 **menthe, coriandre, basilic thaï**

 1/3 **laitue**

150 grammes de **tofu**

 2 cuillères à soupe d'**huile** végétale neutre

2 gousses d'**ail**

1 morceau de **gingembre**

1 **piment**

3 cuillères à soupe de **sucre de canne**

 **sauce de soja** 4 cuillères à soupe

3 cuillères à soupe de **vinaigre de riz**

 2 **limes**

4 cuillères à soupe d'**oignons** **frits**

4 cuillères à soupe d'**arachides**

Préparer la **vinaigrette**

Mélanger sucre, jus de lime, le vinaigre et la sauce de soja dans un récipient.

Hacher finement Ginger et ail avec le piment. Ajouter à la sauce, bien mélanger..

Préparer la **salade**

Rôtir les arachides, puis hachez-les fins ou grossiers.

Découper le concombre et la carotte en fines bandes.

Laver, sécher et couper en bandes légèrement plus grandes la salade.

Laver et émincer les herbes.

Laissez tremper pendant quelques minutes le vermicelle de riz avec selon les instructions.

Coupez le tofu en cubes et les faire frire dans une poêle .

**Servir**  la salade

Diviser les nouilles dans deux grands bols.

Ajouter la salade, la carotte, le concombre et le tofu plat séparément sur les nouilles.

Saupoudrez avec les arachides et les oignons.

Ensuite, tout mélanger …