



Pâtes Udon froides avec tofu et noix de cajou

végan

salade-repas pour les soirées

Pour 10 personnes

INGRÉDIENTS

500 g de tofu en dés
750 g de pâtes Udon
2 carottes coupé en petits morceaux
1 concombre, coupé en petits morceaux
100 g de noix cajou grillées hachées
1 c. à s. de jus de lime
2 c. à s. d'huile de sésame
1 c. à s. d'huile de colza
sel

Astuce

Ajoutez des cranberry's

MODE DE PRÉPARATION

- Faites cuire les pâtes comme indiqué sur l'emballage dans de l'eau salée. Égoutter et plonger sous l'eau froide.
- Mélangez les pâtes avec la carotte, le concombre, le tofu et les noix de cajou.
- Versez-y le jus de citron vert et l'huile de sésame et de colza. Assaisonnez avec un peu de sel.
- Répartissez les pâtes dans les bols et parsemez les cranberry's.