

Bún „bò“ Nam Bộ s tofu
Nudle s křupavým tofu v jižním stylu

Na 4 porce

Na křupavé tofu:

1 čerstvé tofu v nálevu
20 g tapiokového škrobu
rostlinný olej na smažení

Na oblohu:

300 g kulatých rýžových nudlí Bún
3 mrkvičky (pokud máte rádi barvy, můžete jako já použít 1 oranžovou, 1 žlutou a 1 fialovou)
¼ lžičky soli
¼ lžičky třtinového cukru
1 lžíce limetové šťávy
1 salátovou okurku
4 hrsti mungo výhonků
½ římského/zahradního/ledového salátu podle vlastní chuti a preference
2 hrsti čerstvého [koriandru setého](#)
1 hrst čerstvé [perily křovité](#) (pokud nemáte vynechte a sežeňte třeba trochu máty)
1 hrst čerstvé [klasnatky brvité](#) nebo **1/4** svazku čerstvé meduňky
4 hrsti ideálně nesolených a nepražených arašídů/ nesolené pražené, pokud jiné neseženete
4 hrsti sušené cibule (+ **2 lžíce** oleje)/ smažené cibulky
1 chilli paprička ptačí oko
(omáčka Srirača)
(Hoisin omáčka)

Na omáčku:

100 ml třtinového cukru
100 ml rybí omáčky/ sojové tamari omáčky
125 ml limetové šťávy
300 ml horké vody
3 stonky citronové trávy
2 stroužky česneku
1 chilli paprička ptačí oko

Ve Vietnamu jedí vegetariáni často rybí omáčku i ryby a mořské plody a vyhýbají se vyloženě pouze masu. Pokud rybí omáčku v nálevu nemůžete/nechcete, vyměňte ji za sojovou (bezlepkovou) tamari. Výsledek bude jiný, ale jako „vege“ varianta to funguje docela dobře.

Postup:

1. Tofu vyndejte z nálevu, omyjte studenou vodou a dejte ho mezi přeloženou látkovou savou utěrku. Položte do misky, a zatěžkejte ho alespoň na hodinu (před vařením) prkénkem na krájení a třeba mísou. Tofu je nasáklé vodou a v oleji nebo při pečení v troubě by strašně prskalo, proto z něj potřebujeme dostat maximum vody.
2. Rýžové nudle ponořte na alespoň 30 minut do studené vody, aby změkly.
3. Mrkev nakrájejte na nudličky nebo „nastrouhejte“ na mandolíně/vietnamskou škrabkou na jemné julienne. Barvy promíchejte.
4. Ochutěte solí, cukrem a limetovou šťávou a dobře v rukách promačkejte, aby zelenina ztřešla. Bude chutnější a křupavější.
5. Salátovou okurku nakrájejte na drobné hranolky.
6. Mungo jen promyjte v ledové vodě.
7. Salát nakrájejte na proužky tak velké, aby se vám dobře jedly. U římského a little gem salátu odkrojte spodní část, která může být hořká.
8. Jednu hrst čerstvého koriandru nasekejte nahrubo stejně jako zbytek bylinek a promíchejte tak, aby vznikla bylinková směs. Druhou hrst koriandru pokrájejte stejně, ale nechte stranou zvlášť.

TIP: Pokud neseženete perilu a klasnatku, můžete je vyměnit za trochu svěží máty, a také meduňky, která voní a chutná podobně jako klasnatka. Její vůně je ale výraznější, proto ji použijte méně.

9. Nesolené a nepražené arašídy ve slupce orestujte na sucho a to na pánvi na mírném ohni. Zabere to asi 5 minut. Nechte je chvíli zchladnout. Pak je buďto vyloupejte ručně a podrťte v hmoždíři, anebo je přendejte do utěrky, důkladně je promněte o sebe (tím je zbavíte slupek), a pak je proberte, beze slupek vložte do sekáčku na ořechy a nahrubo je nasekejte. (S nesolenými restovanými arašídy budete mít méně práce, ale i míň muziky, výrazně méně voní, navíc zdaleka ne všechny jsou pražené na sucho, a tak jsou zbytečně tučnější)
10. Sušenou cibulku zlehka orestujte na tuku, potrvá to asi 3 minuty. Olej příliš nerozehřívejte dopředu nebo cibulku spálíte. Pokud ji neseženete, použijte před smaženou cibuli. (Její nevýhoda spočívá v tom, že do sebe mnohem dřív nasákne omáčkou a brzy se „rozblemne“. Obsahuje totiž – na rozdíl od cibule sušené, kterou jen orestujete na tuku, a tak zůstane déle křupavá – mouku, která do sebe vlhkost naopak vsakuje. Navíc je méně voňavá i zdravá.)
11. Chilli nasekejte nadrobno.
12. Smíchejte cukr, sojovou omáčku a šťávu z limety v uzavíratelné sklenici. Dobře promíchejte, přidejte nadrobno nasekanou citronovou trávu, česnek i chilli, zalijte horkou vodou a dobře protřepejte, tak, aby se rozpustil cukr.
13. Dejte vařit horkou vodu, slijte nudle a jakmile voda v hrnci začne vřít, vypněte plotýnku, přidejte nudle a vařte je v horké vodě asi minutu, minutu a půl za občasných promíchání. Pak pusťte ve dřezu studenou vodu, nudle slijte, prolijte

studenou vodou, ať zastavíte stále probíhající var, při kterém by se nudle ještě mohly stihnout rozvařit. Nudle rozdělte do misek.

14. Do misky k nudlím kolem dokola nandejte hrst pokrájeného salátu, ochucené mrkve, okurky, mungo, směs bylinek a koriandr.
15. Tofu nakrájejte na asi centimetrové kostky (při smažení i pečení ještě nabydou na objemu, tak ať se vám dobře jedí). Obalte je v tapiokovém škrobu, a pak je dozlatova usmažte ve vysoké vrstvě tuku – čím vyšší bude, tím líp. Fritování bude trvat kratší dobu, a tím, že se celá kostka např. ponoří, se do ní dostane méně tuku než při pomalém „šmrdlení“ a neustálém otáčení v troše oleje. Během kulinární techniky fritování se totiž v oleji rychle tvoří film/krusta, která se kolem suroviny uzavře a tuk do ní tolik neproniká.

TIP: Tofu ale můžete do křupava upéct také v troubě a to při 220°C bez horkého vzduchu po dobu cca 20 minut. Já to dělám častěji, než smažení, protože je to rychlejší a nemusím u toho stát. Je to taky samozřejmě zdravější varianta. Tofu obsahuje i trochu tuku, takže ho můžete dát do trouby i jen tak. Stačí ho rozložit na pečicí papír lehce od sebe, počítejte s tím, že nabyde.

16. Tofu dejte do středu misky na poslední volné místo na nudlích.
17. Přidejte lžici čerstvě restované cibulky, voňavých arašídů a vše zalijte zálivkou. Pokud máte rádi pálivé přidejte chilli, případně omáčku Srirača (a/nebo Hoisin).

Dobrou chuť!