

# Poisson végétane au curcuma style Hanoi

Version végétane de *Chả cá Hanoi*

2 PORTIONS

INGRÉDIENTS

- 1 pqt Tofu ferme ou extra ferme (454 g)
- 1 Aneth frais, coupé 1 po de longueur
- Demi oignon, coupé en tranches ou en dés
- 1 cuil. à table Curcuma
- 1 cuil. à table Ail frais émincé
- 1 cuil. à table Sauce poisson végétale (type Assaisonner & Cuisiner)
- ½ c. à thé Miso rouge en poudre
- 1-2 cuil. à table Huile végétale

Servir:

- Sauce poisson végétale (Trempelette & Vinaigrette)
- Facultatif: Arachides concassées

PRÉPARATION

- Briser le tofu à la main en morceaux de la taille d'une bouchée. Mélanger avec curcuma, poudre de miso, ail et Sauce poisson végétale (type Assaisonner & cuisiner). Mariner au frigo pendant au moins 30 minutes.
- Dans une poêle sur feu moyen, faire revenir les oignons avec un peu d'huile, jusqu'à ce qu'ils soient translucides, puis mettez de côté.
- Dans la même poêle, ajoutez un peu d'huile et faire sauter le tofu jusqu'à ce qu'il soit légèrement doré.
- Ajoutez l'aneth, faire sauter pendant une minute, puis remettre les oignons, et cuire une autre minute.

Servir sur du vermicelle ou du riz blanc. Garnissez d'arachides (facultatif). Arroser généreusement de Sauce poisson végétale (type Vinaigrette et trempelette)



[bodhigourmet.com](http://bodhigourmet.com)

# Plant-based Hanoi Turmeric Fish

Vegan version of Chả cá Hanoi

2 PORTIONS

## INGREDIENTS

- 1 pkg Firm or Extra Firm Tofu (454 g)
- 1 Fresh Dill, cut 1 inch-long
- Half Onion, diced or sliced
- 1 Tbsp Turmeric
- 1 Tbsp chopped fresh garlic
- 1 Tbsp Plant-Based Fish Sauce (Seasoning & Cooking)
- ½ tsp Red Miso Powder
- 1-2 Tbsp Vegetable Oil

To serve:

- Plant-based Fish Sauce (Dipping & Dressing)
- Optional: Crushed peanuts

## PREPARATION

- Hand-break tofu into bite-size pieces. Mix with turmeric, **miso powder**, garlic, and **Plant-Based Fish Sauce (Seasoning type)**. Marinate in the fridge for at least 30 minutes.
- In a pan over medium heat, sauté onions in a bit of oil until translucent, then set aside.
- In the same pan, add a bit more oil and stir fry marinated tofu until lightly golden.
- Add dill, stir fry for a minute, then reintroduce onions, cooking for an additional minute.

Serve over vermicelli or white rice. Optionally top with crushed peanuts. Generously drizzle with **Plant-Based Fish Sauce (Dipping & Dressing type)**. Bon appétit !



[bodhigourmet.com](http://bodhigourmet.com)