

Sweet and Spicy Tofu with Soba Noodles

Serves 2

- 200 g (½ of regular carton) momen (firm) tofu, drained
- 1 T canola oil
- 1 T sesame oil
- 225 g soba noodles
- 2 garlic cloves, smashed
- 1 piece ginger, peeled and thinly sliced
- Small bunch green onions, white and green parts separated, cut into 5-cm matchsticks
- 40 ml soy sauce or tamari
- 5 g dark brown sugar
- ½ tsp black pepper
- Pinch of red-pepper flakes
- ½ large cucumber, thinly sliced
- 2 red radishes, thinly sliced
- Handful of pak chee (cilantro) leaves, for serving
- ½ lime, cut in wedges, for serving



1. Drain the **tofu** while prepping the remaining ingredients, **about 10 minutes**.
2. Bring a small pot of **water** to a boil for the soba.
3. Cut **tofu** into 2.5-cm cubes. Heat a heavy skillet over **medium-high heat**.
4. Add the **oil** and ½ T **sesame oil**. When the oil shimmers, add the **tofu** in a single layer, in batches if needed and cook until golden on all sides, turning as needed when the tofu releases easily from the pan, **about 8 to 10 minutes total**. Lift the tofu out of the pan with a spatula and transfer to a paper-towel-lined plate.
5. Meanwhile, cook the **soba** in boiling water according to package directions, until just al dente, stirring frequently. Drain and rinse in cold water until the noodles no longer feel sticky.
6. Add **garlic, ginger** and **whites of onions** to the skillet, along with the remaining ½ T **sesame oil**, reduce the heat to **medium**, and cook until the oil is fragrant, stirring constantly, **about 1 minute**.
7. Add cooked and drained **soba noodles** to the pan, along with **soy sauce, sugar, black pepper, red pepper** and reserved **green onions**; toss together until the noodles are coated. Gently toss in the **tofu** until all the pieces are covered in the sauce.
8. Remove from the heat, and sprinkle **cucumber, radish** and **pak chee** on top.
9. Serve warm or at room temperature, with **lime**.

甘辛豆腐とそば

2人分

- 木綿豆腐 200g(半丁)、水切り
- キャノーラ油 大さじ1
- ごま油 大さじ
- そば 225g
- にんにく 2片(つぶす)
- しょうが 1片(皮をむいて薄切り)
- 青ねぎ 一束、白い部分と緑の部分を分けて5cmのマッチ棒状に切る
- 醤油またはたまり醤油 40ml
- ダークブラウンシュガー 5g
- 黒こしょう 小さじ½
- 赤唐辛子フレーク ひとつまみ
- きゅうり ½本(薄切り)
- 赤ラディッシュ 2個(薄切り)
- パクチーの葉 一握り、飾り用
- ライム ½個(くし切り)、飾り用



1. 豆腐の水切りをしている間に他の材料を準備する(約10分)。
2. 小鍋に水を沸騰させ、そばを茹でる。
3. 豆腐を2.5cmの角切りにする。重いスキレットを**中火**にかける。
4. **キャノーラ油**と**ごま油大さじ½**を加える。油が光り始めたら、豆腐を一層に並べて加え、必要に応じて何回かにわけて調理し、豆腐が簡単にフライパンから離れるまでひっくり返しながら調理し、全体が黄金色になるまで**約8~10分**かかります。豆腐をスパチュラで取り出し、ペーパータオルを敷いた皿に移す。
5. その間に、**そば**をパッケージの指示に従って茹で、頻繁にかき混ぜながらアルデンテに仕上げる。水を切り、冷水で洗い、麺が粘着しなくなるまで冷やす。
6. スキレットに**にんにく**、**しょうが**、**青ねぎの白い部分**、**残りのごま油大さじ½**を加え、火を**中火**に下げて、香りが出るまで**約1分間**絶えずかき混ぜながら調理する。
7. 調理済みで水を切ったそばをフライパンに加え、**醤油**、**砂糖**、**黒こしょう**、**赤唐辛子フレーク**、**青ねぎの緑の部分**も加えて混ぜ合わせ、麺にソースが絡むようにする。**豆腐**も加え、すべてのピースにソースがかかるように優しく混ぜ合わせる。
8. 火から下ろし、**きゅうり**、**ラディッシュ**、**パクチー**を上振りかける。
9. 温かいうちまたは室温で、**ライム**を添えて提供する。