

Hladna salata od udon rezanaca s dinjom

30–35 Min

Sastojci 2 Porcije

= Kotányi Produkte

150 g	Udon rezanaca
1 kom	Dinja
0.5 kom	Krastavca
2 kom	Mlada luka
2 jušne žlice	Kikirikija
2 jušne žlice	Indijskih oraščića
1 šalica	Svježeg korijandera
1 šaka	Svježeg graška

Za preljev:

3 čajne žličice	Miso paste
2 jušne žlice	Rižinog octa
2 jušne žlice	Rižinog sirupa
2 jušne žlice	Sezamovog ulja
1 prstohvat	Himalajska sol
1 čajna žličica	Začinsko bilje za salatu

Priprema

1. Svježi grašak blanširajte u loncu s malo soli. Zatim ga stavite u hladnu vodu. Sada pripremite udon rezance prema uputama na pakiranju, također ih isperite hladnom vodom.
2. Prepolovite dinju i izvadite jezgru. Pomoću malog oblikovača kuglica napravite male kuglice od dinje. Ako nemate oblikovač za kuglice, dinju možete jednostavno narezati na male kockice. Zatim operite krastavac i narežite ga na trakice.
3. Mladi luk narežite na sitne komade. Grubo nasjeckajte korijander. Potom pripremite preljev.
4. Za preljev pomiješajte miso pastu, rižin ocat, rižin sirup i sezamovo ulje s Kotányi začinskim biljem za salatu. Sve sastojke za salatu pomiješajte i dodajte preljev.