Tajlandska salata s udon rezancima

20–30 Min

Sastojci 2 Porcije

= Kotányi Produkte

80 g	Udon rezanaca
2 žlice	Sezamovog ulja
80 g	Edamame
1 kom	Mrkva (narezana na tanke trakice ili spirale)
1 kom	Krastavac (narezan na tanke ploške ili trakice)
2 kom	Mlada luka (narezana na sitne kolutiće)
1 kom	Crvena paprika (narezana na sitne kockice)
80 g	Crvenog kupusa (naribanog)
3 kom	Rotkvice (narezane na fine trakice)
30 g	Slanog i prženog kikirikija

Za umak:

2 žlice	Sezamovog ulja
1 kom	Limeta
2 žlice	Kremastog maslaca od kikirikija
1 žlica	Secrets of China Asia Wok
1 prstohvat	Himalajska sol

Priprema

1. Rezance pripremite u posoljenoj vodi prema uputama na pakiranju. Nakon kuhanja ih procijedite i isperite hladnom vodom. Tako ćete spriječiti da se rezanci slijepe.
2. Povrće narežite i pomiješajte s udon rezancima.
3. Za preljev pomiješajte sezamovo ulje s maslacem od kikirikija. Dodajte sok jedne limete i Kotányi Secrets of Asia Wok mješavinu začina. Začinite s prstohvatom himalajske soli i ostavite da se odstoji.
4. Kako bi povrće ostalo svježe i hrskavo, prelijte dressing preko salate neposredno prije posluživanja. Dodajte prženi kikiriki i uživajte.