



# Азиатска салата с удон нудли

⌚ 20–30 Минути   

## Подготвка

- 1 Пригответе удон нудлите в подсолена вода според указанията на онаковката. След като са готови ги изплакнете със студена вода – това нудлите няма да залепват.
- 2 Нарежете зеленчуците на тънки лентички и разбъркайте с удон нудлите.
- 3 Изстискайте сока на един лайм и го разбъркайте с останалите съставки за дресинга – добавете сол и люто чили на вкус.
- 4 Овкусете с дресинга и сервирайте азиатската салата с малко печени, осолени фъстъци отгоре.

## Съставки за 2 Порции

◆ = Kotányi Produkte

80 g	Удон нудли
2 ч.л.	Сусамово олио
1 бр.	Морков
1 бр.	Красмавица
2 стръка	Зелен лук
1 бр.	Червена чушка
80 g	Червено зеле
3 бр.	Репички
30 g	Печени фъстъци

## За дресинга

2 с.л.	Сусамово олио
1 бр.	Лайм
2 с.л.	Фъстъчено масло
1 ч.л.	◆ Чесън на гранули
½ ч.л.	◆ Куркума, мляна
½ ч.л.	◆ Джинджифил, млян
	◆ Люто чили
	◆ Хималайска сол

