



Азиатска салата с удон нудли

🕒 20–30 Минути 

Подготовка

- 1 Пригответе удон нудлите в подсолена вода според указанията на опаковката. След като са готови ги изплакнете със студена вода – така 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.	Краставица
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

