



Összetevők 2 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

150 g	Udon tészta
1 db	Sárgadinnye
0.5 db	Uborka
2 db	Újhagyma
2 ek.	Földimogyoró
2 ek.	Kesudió
1 csésze	Friss koriander
1 marék	Friss cukorborsó

A dresszinghez:

3 tk.	Miso paszta
2 ek.	Rízsecet
2 ek.	Rízsszirup
2 ek.	Szezámolaj
1 csomag	♦ Tengeri só, durva szemű
1 tk.	♦ Egzotikus salátaöntet fűszerkeverék mangóval

Ázsiai tésztasaláta

⌚ 30—35 Perc 

Elkészítés

- 1 Egy serpenyőben kevés sós vízben blansírozzuk a cukorborsót, majd hűtsük le hideg vízzel. Ezután készítsük el a tésztát a csomagoláson található utasítás szerint és öblítsük le hideg vízzel.
- 2 A dinnyét vágjuk félbe és magozzuk ki. Golyóformázó segítségével vágjunk kis gömböket a dinnyéből. Ha nincsen golyóformázód, egyszerűen vágd kis kockákra a dinnyét. Az uborkát mossuk meg és hosszában vágjuk vékony szeletekre.
- 3 Az újhagymát vágjuk finom darabokra, a koriandert vágjuk durvára. Ezután készítsük el a dresszinget.
- 4 A dresszinghez keverjük el a miso pasztát, rizsecetet, rizsszirupot és szezámolajat a Kotányi Egzotikus saláta fűszerkeverékkel. Forgassuk össze az összes hozzávalót és öntsük le a dresszinggel.

