



Студена салата с нудли и пъпеш

⌚ 30—35 Минути 

Подготовка

Съставки за 2 Порции

♦ = Kotányi Produkte

150 g	Удон нудли
1	Меден пъпеш
½	Краставица
2 стръка	Зелен лук
2 с.л.	Фъстъци
2 с.л.	Кашу
1 чаша	Пресен кориандър
1 шепя	Грах

За дресинга

3 ч.л.	Мисо паста
2 с.л.	Оризав оцет
2 с.л.	Оризав сироп
2 с.л.	Сусамоово олио
1 ч.л.	♦ Микс за риба
	♦ Морска сол

- 1 Бланширайте граха в подсолена вода. След това веднага потопете в леденостудена такава. Пригответе нудлите както е показано на опаковката и изплакнете в студена вода.
- 2 С помощта на лъжица за сладолед нарежете пъпеша на топчета. Ако нямате такава лъжица просто нарежете на кубчета. Измийте краставицата и нарежете на тънки лентички.
- 3 Нарежете зеления лук и кориандъра на ситно.
- 4 Пригответе дресинг като разбъркайте всички необходими съставки и добавете сол на вкус.
- 5 Разбъркайте зеленчуците с нудлите и овкусете с дресинга. Поръсете с натрошените ядки и се насладете.

