



Hladna salata od udon rezanaca s dinjom

⌚ 30–35 Min ♡ ♡ ♡

Priprema

- 1 Svježi grašak blanširajte u loncu s malo soli. Zatim ga stavite u hladnu vodu. Sada pripremite udon rezance prema uputama na pakiranju, također ih isperite hladnom vodom.
- 2 Prepolovite dinju i izvadite jezgru. Pomoću malog oblikovača kuglica napravite male kuglice od dinje. Ako nemate oblikovač za kuglice, dinju možete jednostavno narezati na male kockice. Zatim operite krastavac i narežite ga na trakice.
- 3 Mladi luk narežite na sitne komade. Grubo nasjeckajte korijander. Potom pripremite preljev.
- 4 Za preljev pomiješajte miso pastu, rižin ocat, rižin sirup i sezamovo ulje s Kotányi začinskim biljem za salatu. Sve sastojke za salatu pomiješajte i dodajte preljev.

Sastojci 2 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

150 g	Udon rezanaca
1 kom	Dinja
0.5 kom	Krastavca
2 kom	Mlada luka
2 jušne žlice	Kikirikija
2 jušne žlice	Indijskih oraščića
1 šalica	Svježeg korijandera
1 šaka	Svježeg graška

Za preljev:

3 čajne žličice	Miso paste
2 jušne žlice	Rižinog octa
2 jušne žlice	Rižinog sirupa
2 jušne žlice	Sezamovog ulja
1 prstohvat	♦ Himalajska sol
1 čajna žličica	♦ Začinsko bilje za salatu

