

# Hladna salata od udon rezanaca s dinjom

30–35 Min

## 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 |

## 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.