



Mentás üvegtészta-saláta

🕒 20–25 Perc 

Elkészítés

- 1 Készítsük el az üvegtészta a csomagoláson található utasítás szerint. Ezután a kész üvegtészta hideg vízzel öblítsük le, majd szűrőben csepegtessük le.
- 2 A borsóhüvelyt tegyük forrásban lévő sós vízbe, és főzzük óvatosan 4 percig, majd azonnal csepegtessük le. Az uborkát daraboljuk, az újhagymát vágjuk szeletekre. A friss mentát és a koriandert vágjuk apróra.
- 3 Hámozzuk meg a mangót, és vágjuk vékony csíkokra. Az öntetbe keverjük össze a salátakeveréket a vízzel, a szezámolajjal és az ecettel egy csészében.
- 4 Keverjük össze az üvegtészta az öntettel egy tálban, majd rendezzük el egy tányéron, és helyezzük rá a friss hozzávalókat.
- 5 Díszítsük almachips-szel, hogy még ropogósabb legyen a nyári üvegtészta-salátánk.

Összetevők 2 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

200 g	Üvegtészta
1 db	Friss mangó
0.5 db	Uborka
2 db	Újhagyma
1 marék	Babcsíra
200 g	Borsóhüvely
1 csésze	Friss menta
1 csésze	Friss koriander
2 ek.	Szezámag
30 g	Almachips
1 ek.	♦ Egzotikus salátaöntet fűszerkeverék mangóval
2 ek.	Szezámolaj
4 ek.	Víz
4 ek.	Ecet

