



Salată Thai cu tăiței

🕒 20–30 Min. 🍴🍴🍴

Pregătire

- 1 În primul pas, tăiței se pregătesc într-o oală cu apă cu sare conform instrucțiunilor de pe ambalaj. După gătit, strecurăm și clătim cu apă rece. Acest lucru va preveni lipirea tăițeiilor.
- 2 Tăiem legumele și le amestecăm cu tăițeiii udon.
- 3 Pentru dressing, amestecăm uleiul de susan cu untul de arahide. Adăugăm sucul unui lime și rafinam cu un praf de sare de Himalaya. Lasăm la infuzat.
- 4 Pentru a păstra legumele proaspete și crocante, turnați dressingul peste salată chiar înainte de servire. Acoperiți cu alunele sărate și prăjite și bucurați-vă.

Ingrediente 2 Porții

🍴 = Kotányi Produkte

80 grame	Tăiței udon
2 linguri	Ulei de susan
80 grame	Edamame
1	Morcov (tăiat în fâșii subțiri)
1	Castravete (tăiat în felii subțiri sau fâșii)
2	Cepe (tăiate în inele subțiri)
1	Ardei gras roșu (tăiat cubulețe)
80 grame	Varză roșie (rasă)
3	Ridichi (tăiate în fâșii subțiri)
30 grame	Arahide sărate și prajite

Pentru dressing:

2 linguri	Ulei de susan
1	Lime
2 linguri	Unt de arahide
1 praf	Kotányi Sare de Himalaya, râsnița

