

Salată Thai cu tăiței

20–30 Min.

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

Pregătire

1. În primul pas, tăiteii se pregatesc intr-o oala cu apă cu sare conform instructiunilor de pe ambalaj. După gătit, strecurăm și clătim cu apă rece. Acest lucru va preveni lipirea tăițeilor.
2. Tăiem legumele și le amestecăm cu tăițeii 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.