



Tajlandska salata s udon rezancima

🕒 20–30 Min   

Priprema

- 1 Rezance pripremite u posoljenoj vodi prema uputama na pakiranju. Nakon kuhanja ih procijedite i isperite hladnom vodom. Tako ćete spriječiti da se rezanci slijepe.
- 2 Povrće narežite i pomiješajte s udon rezancima.
- 3 Za preljev pomiješajte sezamovo ulje s maslacem od kikirikija. Dodajte sok jedne limete i Kotányi Secrets of Asia Wok mješavinu začina. Začinite s prstohvatom himalajske soli i ostavite da se odstoji.
- 4 Kako bi povrće ostalo svježije i hrskavo, prelijte dressing preko salate neposredno prije posluživanja. Dodajte prženi kikiriki i uživajte.

Sastojci 2 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

80 g	Udon rezanaca
2 žlice	Sezamovog ulja
80 g	Edamame
1 kom	Mrkva (narezana na tanke trakice ili spirale)
1 kom	Krastavac (narezan na tanke ploške ili trakice)
2 kom	Mlada luka (narezana na sitne kolutiće)
1 kom	Crvena paprika (narezana na sitne kockice)
80 g	Crvenog kupusa (naribanog)
3 kom	Rotkvice (narezane na fine trakice)
30 g	Slanog i prženog kikirikija

Za umak:

2 žlice	Sezamovog ulja
1 kom	Limeta
2 žlice	Kremastog maslaca od kikirikija
1 žlica	♦ Secrets of China Asia Wok
1 prstohvat	♦ Himalajska sol

