



Tajska sałatka z makaronem

🕒 20–30 Min   

Przygotowanie

- 1 Ugotuj makaron w garnku z osoloną wodą zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Po ugotowaniu odcedź i spłucz zimną wodą. Zapobieganie to sklejanu się makaronu.
- 2 Pokrój warzywa i wymieszaj z makaronem udon.
- 3 Do dressingu wymieszaj olej sezamowy z masłem orzechowym. Dodaj sok z jednej limonki i mieszankę przypraw azjatyckich. Udekoruj szczyptą soli himalajskiej i pozostaw do wymieszania smaków.
- 4 Aby warzywa były świeże i chrupiące, polej sałatkę sosem tuż przed podaniem. Posyp solonymi i prażonymi orzeszkami ziemnymi i ciesz się.

Składniki - Ilość osób: 2

🍴 = Kotányi Produkty

80 g	Makaron Udon
2 łyżeczki	Olej sezamowy
80 g	Edamame (soja w strąku)
1 szt	Marchewka (pokrojona w cienkie paski lub spirale)
1 szt	Ogórek (pokrojony w cienkie plasterki lub paski)
2 szt	Dymki (pokrojone w drobne krążki)
1 szt	Czerwona papryka (pokrojona w drobną kostkę)
80 g	Czerwonej kapusty (obrana i pokrojona)
3 szt	Rzodkiewki (pokrojone w cienkie paski)
30 g	Solone i prażone orzeszki ziemne

Na dressing

2 łyżki	Olej sezamowy
1 szt	Świeża limonka
2 łyżki	Kremowe masło orzechowe
1 łyżka	Mieszanka azjatycka
1 młynek	🍴 Sól Himalajska

