

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. Zapobiegnie to sklejaniu 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 Produkte

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