# Thai tésztasaláta

20—30 Perc

## Elkészítés

1. Az első lépésben készítsük el a tésztát egy fazék sós vízben a csomagoláson található utasítás szerint. Főzés után szűrjük le és hideg vízzel öblítsük le. (Ez megakadályozza, hogy a tészta összeragadjon.)
2. Vágjuk fel a zöldségeket, és keverjük össze az udon tésztával.
3. Az öntethez keverjük össze a szezámolajat a mogyoróvajjal. Adjuk hozzá egy lime levét, az őrölt gyömbért és a friss koriandert. Ízlés szerint adjunk hozzá frissen őrölt fokhagymás-chilis tengeri sót és hagyjuk állni, hogy összeérjenek az ízek.
4. Ahhoz, hogy a zöldségek frissek és ropogósak maradjanak, közvetlenül tálalás előtt öntsük a salátára az öntetet. A tetejére szórjunk pörkölt, sós földimogyorót.

## Összetevők 2 fő részére

= Kotányi Produkte

| | |
|---|---|
| 80 g | Udon tészta |
| 2 teáskanál | Szezámolaj |
| 80 g | Edamame bab |
| 1 db | Sárgarépa (vékony csíkokban) |
| 1 db | Uborka (vékony szeletekben vagy csíkokban) |
| 1 db | Újhagyma (finom karikákra vágva) |
| 1 db | Piros kaliforniai paprika (apró kockákra vágva) |
| 80 g | Vöröskáposzta (felaprítva) |
| 3 db | Retek (finom csíkokra vágva) |
| 30 g | Sózott és pörkölt földimogyoró |

Dresszing:

| | |
|---|---|
| 2 evőkanál | Szezámolaj |
| 1 db | Friss lime |
| 2 evőkanál | Krémes mogyoróvaj |
| 1 evőkanál | Friss koriander |
| 0.5 teáskanál | Gyömbér, őrölt |
| | Tengeri só chilivel és fokhagymával |