



Thai tészta saláta

🕒 20–30 Perc 🍴🍴🍴

Elkészítés

- 1 Az első lépésben készítjük 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 mogoróvajjal. 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

Dresszিং:

2 evőkanál	Szezámolaj
1 db	Friss lime
2 evőkanál	Krémes mogoróvaj
1 evőkanál	Friss koriander
0.5 teáskanál	🔥 Gyömbér, őrölt
	🔥 Tengeri só chilivel és fokhagymával

