



2 PORTIONER



4 DAGES HOLDBARHED



25 - 35 MIN. TILBEREDNING

Vietnamesisk glasnudelsalat med rejer, mango, peanuts og nuoc cham dressing

Det skal du bruge

- 1/4 pakke mynte, frisk
- 1/2 fed hvidløg
- 1/2 stk rød chili
- 1 spsk sukker
- 1 1/2 spsk fiskesauce
- 1 stk lime
- 100 g glasnudler
- 1/2 stk mango
- 1 stk rødløg
- 1 stilk bladselleri
- 1 stk tomat
- 1/2 pakke mynte, frisk
- 100 g revet gulerod
- 170 g rejer
- 1/2 pakke koriander, frisk
- 1 pose hakkede peanuts

Du skal selv have:

Sukker

Fremgangsmåde

- 1 Nuoc cham:** Skyl alt mynten, pluk bladene af og skær i strimler. Pil hvidløg, skyl chili og snit begge i tynde skiver. Læg halvdelen af mynten i en morter med hvidløg, chili og sukker. Stød alt sammen til en paste. Tilsæt fiskesauce og pres limesaft i. Hvis du ikke har en morter kan du hakke ingredienserne meget fint og blande det hele i en skål i stedet.
- 2 Glasnudler:** Kog glasnudlerne i 5 min og skyl dem i koldt vand.
- 3 Grøntsager:** Skræl og skær mango og rødløg i tynde strimler. Skær bladselleri i tynde skiver. Skær tomater i tynde både. Læg det hele i en stor skål sammen med revet gulerod og resten af mynten.
- 4 Glasnudlesalat:** Hæld væden fra rejerne. Klip nudlerne et par gange med en saks, det gør det nemmere at blande salaten. Kom nudler, rejer og nouc cham til skålen med grøntsagerne. Bland det godt sammen.
- 5 Servering:** Skyl og hak koriander. Læg glasnudelsalaten på et serveringsfad og top med koriander og hakkede peanuts.

Allergener

Fisk, Jordnødder, Krebsdyr, Nødder, Selleri

Vidste du at...

Vi altid skriver antal holdbarhedsdage inkl. leveringsdagen på hver opskrift. På den måde kan du planlægge, i hvilken rækkefølge retterne bør spises.

Du kan bruge anbefal-linket på dine sider, så både du og dine venner kan få en god deal.



Næringsværdier

Energi pr. portion: 2.111 kj / 504 kcal

Indhold Pr. portion

Fedt	10,8 g
heraf mættede fedtsyrer	1,6 g
Kulhydrat	77,1 g
heraf sukkerarter	25,5 g
Protein	24,8 g
Salt	5,2 g
Kostfibre	6,8 g