



2 PORTIONER



4 DAGES HOLDBARHED



30 - 40 MIN. TILBEREDNING

Japchae - Sojamarinerede nudler med grønt, sesamfrø og rejer

Det skal du bruge

1+1 spsk sesamfrø
125 g nudler
1 spsk sesamolie
½ dl sojasauce
1 fed hvidløg
1 stk gulerod
1 stk rød peber
1 stk forårsløg
1 stk pak choy
½ stk rød chili
100 g shiitake-svampe
170 g rejer

Du skal selv have:

Olie, Peber, Salt, Sukker

Fremgangsmåde

- 1 Rist alle sesamfrøene på en varm, tør stegepande. Læg dem tilside på en tallerken, men gem panden.
- 2 Kog nudler som anvist på pakken. Hæld vandet fra og skyl i koldt vand.
- 3 **Dressing:** Bland den ene del sesamfrø, sesamolie, soja, presset hvidløg, 1 spsk sukker og friskkværnet peber i en skål.
- 4 **Grønt:** Skræl gulerod. Skær gulerod, peberfrugt, forårsløg, pak choy og chili (undlad eller reducer mængden, hvis du ikke vil have det så stærkt) i strimler. Del svampene i mindre stykker.
- 5 Varm panden op igen med 2 spsk olie. Svits gulerod, forårsløg og svampe ca. 5 min. Krydr med lidt salt. Kom det hele i en salatskål.
- 6 Kom de drænede nudler i skålen sammen med peberfrugt og pak choy. Tilsæt dressing og vend sammen.
- 7 Hæld væden fra rejerne. Bland rejer og chili i nudelsalaten. Servér i dybe skåle og top med resten af sesamfrøene.

Allergener

Gluten, Hvede, Krebssdyr, Sesamfrø, Soja

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:	2.675 kJ / 639 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	23,5 g
heraf mættede fedtsyrer	2,4 g
Kulhydrat	78,6 g
heraf sukkerarter	25,4 g
Protein	28,2 g
Salt	7,9 g
Kostfibre	7,2 g