



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 dræned 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