



2 PORTIONER



4 DAGES HOLDBARHED



15 - 20 MIN. TILBEREDNING

Nudelsalat med salatost og spicy dressing

Det skal du bruge

125 g nudler
1 stk skoleagurk
1 stk rød peber
150 g slikærter (sugar snaps)
100 g nordisk salatmix
100 g revet gulerod
½ stk lime
1 spsk sojasauce
2 spsk sød chilisauce
50 g salatost i kryddermarinade
1 pose koriander, frisk
1 pose peanuts

Du skal selv have:

Salt

Fremgangsmåde

- 1 Bring en gryde med rigeligt letsaltet vand i kog. Kog nudler i 5 min. Hæld dem i en sigte og skyl med koldt vand.
- 2 **Salat:** Skyl agurk, peberfrugt og ærter. Skær agurk i tynde skiver og ærter i 2-3 dele. Fjern kerner fra peberfrugt og skær i lange tynde strimler. Bland det hele godt med salatblandingen og revet gulerod.
- 3 **Dressing:** Skyl lime og riv skallen fint i en lille skål og pres saften over. Bland med soja, sød chilisauce og 2 spsk olie fra osten. Hæld det over salaten.
- 4 **Nudelsalat:** Skyl, tør og hak koriander. Bland halvdelen i salaten. Hak peanuts. Vend nudler og salatost i salaten og servér med koriander og peanuts på toppen.

Allergener

Gluten, Hvede, Jordnødder, Laktose, Mælk, 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:	2.185 kj / 522 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	17,3 g
heraf mættede fedtsyrer	4,3 g
Kulhydrat	71,6 g
heraf sukkerarter	19,6 g
Protein	20,0 g
Salt	4,0 g
Kostfibre	7,8 g