



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 pakke 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 server 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:	2.153 kj / 515 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	17,3 g
heraf mættede fedtsyrer	4,2 g
Kulhydrat	69,7 g
heraf sukkerarter	18,6 g
Protein	20,1 g
Salt	3,3 g
Kostfibre	8,1 g