



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Vegetariska dan dan nudlar med grönsaker och jordnötter

Till servering

Äggnudlar ½ förp
Halloumi 150 g

Dan dan

Jordnötter 40 g
Vitlök ½ klyfta
Lime 1 st
Japansk soja 2 msk
🏠 Vatten 1 msk
🏠 Socker 1 tsk
🏠 Sambal olek 1 tsk

Grönsaker

Bananschalottenlök 1 st
Röd paprika 1 st
Babyspenat 30 g
🏠 Neutral olja

1. Koka äggnudlar enligt anvisning på förpackningen. Häll av och spola kallt.
2. **Dan dan:** Lägg jordnötter i en mixerbunke. Tillsätt pressad vitlök, pressad limesaft, japansk soja, vatten, socker och sambal olek (efter egen smak). Mixa med en stavmixer till en dressing.
3. Grovriv halloumi. Hetta upp lite neutral olja i en rymlig stekpanna. Stek osten på hög värme under omrörning ca 3 min, tills osten fått fin färg. Lägg på en tallrik. Spara stekpannan.
4. **Grönsaker:** Strimla bananschalottenlök och röd paprika.
5. Hetta upp lite neutral olja i den sparade stekpannan. Fräs lök ca 3 min. Tillsätt röd paprika och fräs ytterligare ca 2 min.
6. Tillsätt avhållda nudlar, babyspenat och dan dan dressing till stekpannan. Låt allt bli varmt under omrörning ca 1 min. Smaka av med lite japansk soja.
7. Servera dan dan nudlar toppad med halloumi.