Nudelsalat

Opskrift til 2-4 personer

Forberedelsestid

20 minutter

Tilberedelsestid

10 minutter

Samlet tid

30 minutter

Ingredienser

- 400 g hakket kyllingekød
- 3 gulerødder
- 1 håndfuld frisk koriander
- 1 agurk
- 1 forårsløg
- 70 g nudler (1 blok/firkant som de ofte pakkes i)
- 2 spsk. sesamfrø
- 2 spsk. salte peanuts drysses over

Dressing

- 2 fed hvidløg
- 2-3 cm. frisk ingefær
- 2 gode spsk. peanutbutter
- 2 cm frisk chili
- 3 spsk. olie
- 1 spsk. soya
- 1 spsk. limesaft
- 5 spsk. vand (prøv dig frem)

Sådan gør du

1. Start med at stege kødet på en pande ind til det har taget farve, krydder med salt og peber
2. Hak gulerødder, koriander, agurk og forårsløg fint og kom det i en skål
3. Kog nudlerne efter anvisning i let saltet vand og kom dem ned i skålen til grøntsagerne, tilføj også kødet når det er stegt færdigt
4. Lav dressingen ved at komme ingredienserne i en minihakker eller foodprocessor (hvidløg og ingefær skrælles først)
5. Vend salaten rundt i dressingen og top med sesam og salte peanuts