

Nudelsalat med peanutbutterdressing

Samlet tid

30 minutter

Ingredienser

Nudelsalat

- 100 g nudler
- 1 peberfrugt
- 2 store gulerødder
- 1 lille agurk
- 1/4 lilla spidskål
- 1 enkelt forårsløg
- 2 dl edamammebønner
- En håndfuld koriander og mynte (til sammen)
- 1/2-1 dl peanuts til topping

Peanutbutter dressing

- 3 spsk. peanutbutter
- 1,5 spsk. sesamolie
- 1,5 spsk. soya
- 1,5 tsk. sriracha chilisaucen eller frisk chili
- 1 stump ingefær (3 cm.)
- 2 fed hvidløg
- Skal fra en hel øko lime
- Saften fra en hel lime
- 2 små tsk. sukker
- Tilsat vand efter smag og behov - jeg brugte 1 lille dl

Sådan gør du

Nudelsalat:

1. Kog nudlerne efter anvisning på pakken.
2. Snit alle grøntsagerne i fine strimler. Jeg brugte en julienneskærer til gulerødder og agurk.
3. Giv edamamebønnerne et hurtigt opkog.
4. Pluk og hak koriander og mynte.
5. Hæld alle grøntsagerne i en skål sammen med nudlerne og lav så peanutbutterdressing. Gem lidt krydderurter til topping.

Peanutbutter dressing:

- Skræl og riv ingefær og hvidløg.
- Bland alle ingredienserne i et glas med låg. Ryst til du har en lækker cremet konsistens. Justér med vand.

- Hæld preanutbutter dressingen ud over nudler og grøntsager og bland rundt. Top med hakkede peanuts, koriander og mynte.