



ASIATISKT

Nudelsallad med räkor

Kock: **Karin Walker** Tid: **40 min** Portioner: **4**



Här får ni en fräsch och smakrik sallad som är superenkel att göra!

Nudelsalladen är basen och har du kött eller kycklingrester över så blir det en perfekt resträtt!



INGREDIENSER

250 g nudlar, valfri sort
2 st morötter
1 liten gurka
4 st salladslökar
70 g babyspenat
1 kruk koriander
4 dl skalade räkor

Tillbehör

sweetchilisås/srirachamajonäs och jordnötter

Dressing

2 st lime, saften

2 msk fisksås
2 msk sesamolja
1 msk rapsolja
2 klyftor riven vitlök
2 msk riven ingefära
2 tsk socker /honung
chili eller sambal efter smak

GÖR SÅ HÄR

- 1** Koka nudlarna al dente i saltat vatten, spola dom kalla och klipp dom lite.
- 2** Blanda ihop dressingen och hacka koriander.
- 3** Strimla/skiva moroten fint, (mandolin är bra), dela paprika och gurkan i bitar, skiva salladslöken.
- 4** Lägg nudlar, spenat och övriga grönsaker på ett stort fat.
- 5** Toppa med räkor, häll över dressing och hackad koriander.
- 6** Servera med sweetchilisås eller srirachamajonnäs och salta jordnötter.