



Nudelsallad med grönsaker, ingefära och lime

Kock: **Sylwia Gardefors** Tid: **10 min** Portioner: **2-4**

En underbar ljummen sallad för varma sommarmiddagar gjord på naturligt glutenfria sobanudlar och sommarens grönsaker!



INGREDIENSER



- 1 pkt sobanudlar
- 1 msk olivolja
- 2 msk rapsolja eller annan neutral olja
- 1 knippe rädisor, hackade i halvor
- 1 styck majrova
- 1 styck broccoli, både stjälk och knopp, hackad
- 100 gram haricot verts, frusna
- 1 styck röd chili, finhackad (kan uteslutas)
- 1 styck lime, zest + juice
- 1-2 msk färsk riven ingefära
- 1 dl soyasås
- 1-2 stycken vitlöksklyfta, finhackad
- 1 knippe färsk koriander (efter smak), hackad

För garnering

- 3 msk svart sesamfrön
- 3-4 stycken extra limeklyftor

GÖR SÅ HÄR

- 1** Koka sobanudlar enligt anvisningar på förpackningen. Ringla över olivoljan, rör om och ställ åt sidan.
- 2** Tina haricot verts, ansa rädisor och dela de i klyftor, skär majrovan i 2-3 cm stora bitar.

3

Värm rapsoljan i en stor stekpanna. Lägg i skurna grönsaker och resterande ingredienser (förutom koriander). Stek på medelhög värme under omrörning i 5-7 minuter.

4

I en stor salladskål, blanda sobanudlar med de stekta grönsakerna och strö över hackad koriander. Dekorera med extra limeklyftor och sesamfrön. Salladen smakar bäst serverad rumstempererad.