SALLAD

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

10

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.