

FÆLLES

## Nudelsalat

# Det grønne fyld

### Det skal I bruge

6 gulerødder  
500 g glaskål  
- I kan også bruge  
kinaradise  
500 g spidskål  
- I kan også bruge  
kinakål, grønkål eller  
palmekål

Video

## Snitte- teknik



### Sådan gør I

Skræl gulerødder og glaskål, og skær dem i tændstiktynde stave på ca. 4 cm. i længden. Scan QR-koden, og se hvordan.

Del spidskålen i kvarte, og skær stokken af. Snit spidskålen i fine strimler.



GRUPPE 1

## Nudelsalat

# Gomadressing

### Det skal I bruge

3-4 cm ingefær  
2 spsk. peanutbutter  
1 dl sød chilisaucе  
½ dl soyasauce  
1/4 dl fiskesauce  
1 tsk. chiliflager  
4 spsk. sesamolie  
1 dl neutral olie  
1-2 citroner  
salt

### Sådan gør I

Skræl ingefæren, og riv den fint.

Kom ingefær, peanutbutter, chilisaucе, soyasauce, fiskesauce og chiliflager i en blender, og blend det til en glat og ensartet dressing uden klumper.

Tilsæt sesamolie og neutral olie i en tynd stråle, mens blenderen kører, så dressingen tykner.

Smag til med chili og citronsaft.



GRUPPE 1

Nudelsalat

# Chiliolie

## Det skal I bruge

1 fed hvidløg  
3 spsk. tomatpuré  
3 spsk. chiliflager  
2 dl neutral olie  
salt

## Sådan gør I

Pil hvidløg, og kom det i en blender med tomatpuré, chiliflager og olie.

Blend det, og smag til med salt.



## Nudelsalat

# Nudler og topping

### Det skal I bruge

1 kg boghvedenudler  
3 spsk. neutral olie  
2 spsk. sesamfrø  
½ bundt mynte  
100 g peanuts

### Sådan gør I

Kog nudlerne efter anvisningen på pakken. Sigt vandet fra, hæld koldt vand over nudlerne, og slut af med at vende nudlerne med lidt olie, så de ikke klister sammen.

Rist sesamfrøene på en tør pande et par minutter, til de bliver gyldne.

Pluk myntebladene af stilken, snit dem fint, og stil dem til side.

Hak peanuts, og stil dem til side.



