



Oppskrift

Tilbehør: Salat med asiatisk vri



Deilig tilbehør til kalkunen og annet lyst kjøtt. Prøv dette tilbehøret av salat med asiatisk vri med friske orientalske smaker.

1

Slik lager du saus og tilhørende nudler:

Begynn med sausen. Bland sammen soyasaus og sesamolje i en skål.

Finhakk chili, hvitløk og sitrongress og tilsett dette. Ha i østerssaus og saften fra to lime.

Del opp alle grønnsaker i tynne strimler. Kok nudler som anvist på pakken.

2

Slik serveres retten:

Server nudler og grønnsaker sammen med friske urter og litt peanøtter.

Topp med hvitt kjøtt og saus!

Vel bekomme hilsen PRIOR!

Ingredienser

Du trenger:

Nudler	1 pk
Squash	1 stk
Hjertesalat	1 stk
Gulrøtter	4 stk
Vårløk stilker	4 stk
Lime	1 stk
Rødløk	2 stk
Peanøtter	1 dl
Koriander	1 stk

Du trenger til saus:

Soyasaus	1/2 dl
Sesamolje	1 ss
Grønn chili	1 stk
Hvitløksfedd	1 stk
Sitrongress	1 stk
Østerssaus	2 ss

Du trenger:

Du trenger til saus:

Limesaft

2 stk

Allergener

- Gluten
- Egg
- Peanøtter
- Soya
- Skalldyr
- Fisk