

Asiatiskt nyårssallad

Total tid **35 Min.** **35 Min.** Tid för förberedelse

Näringsinnehåll (per portion):

14.840 kJ / 354 kcal

INGREDIENSER

4 Portioner

200 g	kinesiska äggnudlar
200 g	sockerärter
2	röda paprikor
1	liten röd chili
0,5	litet vitkålshuvud
4 msk	vegetabilisk olja
8 msk	<u>Kikkoman Teriyaki</u>
	<u>marinad</u>
2,5 msk	vitvinsvinäger
2 msk	oriander, hackad
	nymalen peppar
	ingefära, malen
1,5 tsk	honung

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Koka nudlarna al dente i rikligt med kokande vatten enligt anvisningarna på förpackningen. Skölj, ansa och strimla sockerärtorna fint. Dela paprikorna och chilin på längden i två delar. Ansa och skölj halvorna. Strimla paprikorna och tärna chilin fint.

Ansa och strimla vitkålen mycket fint. Rör ihop olja, sojasås, vinäger och koriander och smaka av med peppar, ingefära och honung.

Blanda nudlar, sockerärter, paprika, chili samt vitkål med dressingen, låt dra en liten stund och servera.