



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Nudelsalat med feta og spicy dressing

Det skal du bruge

125 g nudler
1 stk skoleagurk
1 stk rød peber
150 g slikærter (sugar snaps)
100 g nordisk salatmix
100 g revet gulerod
½ stk lime
1 spsk sojasauce
1½ spsk sød chilisaucé
1 pk koriander, frisk
1 pakke feta
½ pose hakkede peanuts
1½ spsk olivenolie ^b

Det skal du selv have

salt ^b

^b basisvare

1. Bring en gryde med rigeligt letsaltet vand i kog. Kog nudler i 5 min. Hæld dem i en sigte og skyl med koldt vand.
2. **Salat:** Skyl agurk, peberfrugt og ærter. Skær agurk i tynde skiver og ærter i 2-3 dele. Fjern kerner fra peberfrugt og skær i lange tynde strimler. Bland det hele godt med salatblandingen og revet gulerod.
3. **Dressing:** Skyl lime og riv skallen fint i en lille skål og pres saften over. Bland med soja, sød chilisaucé og olivenolie. Hæld det over salaten.
4. **Nudelsalat:** Skyl, tør og hak koriander. Bland halvdelen i salaten. Vend nudler i salaten og smuldr feta over. Servér med koriander og peanuts på toppen.