



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Asiatisk nudelsallad med misodressing och hoisinstekt fläsk

Nudlar

Äggnudlar 125 g

Misodressing

Japansk soja ½ förp
Miso 1 förp
Sesamolja 1 påse
Riven ingefära 1 förp
● Socker 2 tsk
Lime 1 st
Vitlök 1 klyfta

Grönsaker

Coleslawmix 1 förp
Sugarsnaps 1 förp

Fläsk

Tunnskuret fläsk 300 g
Hoisinsås 1 förp
● Vatten 1-2 msk

Att ha hemma ●

Olja, Socker, Vatten

1. Läs igenom receptet, ta fram alla ingredienser och skölj de grönsaker som behöver sköljas.
2. **Nudlar:** Koka äggnudlar enligt anvisning på förpackningen. Skölj snabbt i kallt vatten så de svalnar och inte klibbar, låt rinna av väl.
3. **Misodressing:** Blanda japansk soja, miso, sesamolja, riven ingefära, socker, pressad limesaft och pressad vitlök i en skål.
4. **Grönsaker:** Lägg coleslawmix och sugarsnaps i en salladsskål. Tillsätt nudlarna och ringla över misodressing. Blanda runt ordentligt.
5. **Fläsk:** Hetta upp lite olja i en rymlig stekpanna. Stek tunnskuret fläsk på hög värme ca 3 min. Blanda ner hoisinsås och lite vatten. Koka ihop ca 1-2 min.
6. **Servering:** Blanda ner det stekta fläsket i nudelsalladen. Servera direkt.