

Agurksalat med nori (1 personer)

Forberedelse

Kutt agurk og reddik i staver. Rist nori arkene på 180°C i to minutter og avkjøl. Bland finhakket ingefær med agurk, sesamfrø, sambal oelek, sesamolje, wok olje, ketjap manis, hvit baslamico og juster med sitron og vanlig soya sauce. Klipp opp noriflakene i 3 cm lange strimler og vend inn i salaten rett før servering.



Produkter

Agurk	50 g
Rettish (asiatisk reddik)	50 g
Sushi Ingefær *(kan inneholde spor av Nøtter,Hasselnøtter,Peanøtter)	2 g
Sambal Oelek	5 g
Il Torriane Hvit Balsamico	0,02 l
Sushi Nori *(kan inneholde spor av Bløtdyr,Fisk,Nøtter,Hasselnøtter,Mandler,Sesamfrø,Peanøtter)	1 g
Olivenolje	0,03 l
Ketjap Manis *(Gluten,Hvete gluten,Soya,kan inneholde spor av Nøtter,Peanøtter,Paranøtter)	0,03 l
Sesamolje	10 ml
Sesamfrø	2 g

*Allergener