

Vietnamesisk nudelsalat (1 personer)

Forberedelse

Kok og avkjøl nudlene. Bland grønnsakene og kyllingen , miks egen dressing: litt Thai koriander, wokolje, hvitløk, vårløk, brunt sukker og soya saus. Kjøres med stavmikser slik at den blir tykk - tilpass styrken etter eget ønske. La blandingen stå og marinere en times tid. Vend inn salat og nudlene. Dryss over hakket koriander og sprø løk.



Produkter

Miehoen Risnudler	0,030
	kg
Go-Tan Woksaus Thai Coriander	0,02 l
Olivenolje	0,08 l
Soyasaus Premium	0,01 l
Koriander/persille	5 g
Brunt sukker	20 g
Vårløk og rødløk finsnittet	15 g
Hvitløk	10 g
Wokgrønnsaker	50 g
Salat kylling	30 g
Hjertesalat	50 g
sprø løk	15 g
ingefær	10 g

**Allergener*