

INGREDIENSER

1 pakke Hälsans Kök Grilled Fillet (300 g/4 stk.)

100 g glasnudler

4 forårsløg

4 gule beder

10 radiser

Frisk koriander

4 tsk revet ingefær

2 fed hvidløg

0,75 dl let soja

1 lime

1 spsk sesamolier

1 spsk agave eller ahornsirup

Sesamfrø

SERVING  4 SERVERING

VARIGHED  24 MIN

SVÆRHEDSGRAD  LET

Lækker vegetarisk nudelsalat med Hälsans Köks Grilled Fillets, som fremstår som det perfekte alternativ til kylling. Nem og hurtig ret, som ikke går på kompromis med smagen.

TILBEREDNINGS INSTRUKTIONER

1. Kog nudlerne

Skær forårsløgene i skiver. Kog nudlerne og tilsæt forårsløgene i slutningen af kogetiden. Skyl nudlerne og løgene i koldt vand.

2. Skær grøntsagerne

Skær gulbeder og radisser fint med en kniv eller på et rivejern.

3. Lav marinaden

Bland alle ingredienser til marinaden. Steg filéterne og pensl dem med marinaden. Brug marinaden, der bliver tilovers, som dressing til nudelsalaten.

4. Pynt og server!

Server og top med frisk koriander og sesamfrø.

SE FLERE OPSKRIFTER PÅ HALSANSKOK.DK