

INGREDIENSER

1 pakke Hälsans Kök schnitzel
150 g nudler efter eget valg
100 g kogt edamame
1 mango
1 avocado
1 rød peberfrugt
1 rød løg
1/2 agurk
1 lime
solsikkeolie
4 spsk Tamari sojasovs, eller en anden
let sojasovs
2 spsk sesamolie
1 cm frisk ingefær
et par kviste koriander
salt
peber

SERVING  2 SERVERINGVARIGHED  20 MINSVÆRHEDSGRAD  LET

Denne nudlesalat i asiatisk stil med tamari dressing, toppet med en sprød Hälsans Kök veganske Schnitzel. Alt i alt, en lækker plantebaseret middag for to!

TILBEREDNINGSS INSTRUKTIONER

1. Kog nudlerne samt skær mango og løg

Kog nudlerne efter anvisningen på pakken og skyl med koldt vand. Skær mangohalvdelen langs pit. Skær halvdelen på langs i dele og skær kødet af skrællen. Skær stykkerne i skiver og derefter i strimler. Pil og halver løget og skær det derefter i tynde skiver.

2. Skær agurk og avocado

Skær agurken med skind i skiver og derefter i strimler. Halver avocadoen, fjern kernen, fjern kødet fra skindet, skær i stykker og drys med limesaft.

3. Bland ingredienserne, tilføj krydderier og olier

Bland nudler, mango, peberfrugt, løg, agurk og avocado sammen. Bland sojasovsen, sesamolie, ingefær, salt og peber til dressing.

4. Steg schnitzlerne

Steg schnitzlerne fra Hälsans Kök efter anvisningen på emballagen, indtil de er sprøde.

5. Saml og server!

Smag salaten til med dressing og server resten separat. Fordel salaten på tallerkenerne, og skær schnitzlerne i strimler. Kom schnitzlen på salaten og pynt med koriander.

[SE FLERE OPSKRIFTER PÅ HALSANSKOK.DK](#)