

NUDELSALAT MED GLASEREDE MANDLER



Ingredienser til 4 pers.

100g tynde franske
æggenudler
3 gulerødder
1 porre
2 peberfrugter
100g. mandler
2spsk soja
2tsk. honning

Dressing

2spsk olivenolie
2spsk citronsaft
1spsk soja
2spsk finthakket ingefær
salt & peber

Sådan gør du

- 1 nudlerne koges i rigeligt vand, og skylles i et dørslag, i koldt vand, så de ikke klister sammen.
- 2 gulerødderne og pebrene skæres i tynde "stave" (julienne)
- 3 porrerne snittes i tynde ringe på skrå og kommes i kogende vand i 30 sek. Skyldes derefter i koldt vand, og drypper af.
- 4 mandlerne ristes på en tør pande til de er gyldne. Vend dem ofte! Når de er gyldne tilsættes honning og soja, og glaseres i kort tid. Afkøl på en tallerken og skil dem ad.
- 5 ingefæren rives fint og blandes med resten til en dressing.
- 6 alle ingredienser blandes sammen på nær halvdelen af mandlerne som drysses oven på som pynt.