

## Nudelsallad med räkor, sparris och koriander

Jag säger bara Henrik Stenson. Hur coolt är det inte att han utklassade Mickelsson och vann British Open med lägsta scoren i British Opens historia?? Har fortfarande gåshud på armarna.

Den här goda nudelsalladen med asiatisk style åt vi till middag idag. Väldigt fräsch och matig med räkor och en massa grönsaker.



### Nudelsallad med räkor, sparris och koriander

**4 personer**

1 kg räkor med skal

100 g glasnudlar

250 g grön sparris

150 g sugarsnaps

2 lime

2 msk mirin (eller 1 msk flytande honung)  
1 1/2 msk finriven färsk ingefära  
4 msk japansk soja  
1 msk wasabi  
1 tsk sesamolja  
1 1/2 msk neutral rapsolja  
1 knippe rädisor (skivade)  
4 salladslökar (skivade)  
1 röd chilifrukt (urkärnad och skivad)  
1/2 gurka (skalad och tärnad)  
1 kruka färsk koriander  
1 dl jordnötter

Skala räkorna. Koka nudlarna enligt anvisning på förpackningen, håll av och skölj i kallt vatten. Låt rinna av i durkslag. Skala eventuellt sparrisen beroende på tjocklek. Blanchera sparris i kokande saltat vatten cirka 3 minuter, tillsätt sugarsnaps när det återstår 1 minut av koktiden. Dela eventuellt sparrisen på hälften och halvera sugarsnapsen. Vispa ihop 1/2 pressad lime, mirin, ingefära, soja, wasabi, sesamolja och rapsolja till en dressing. Vänd ihop grönsaker, nudlar, räkor och koriander till en sallad. Toppa med hackade jordnötter och servera med sojadressing och limeklyftor.

Receptet kommer från [Elle mat & vin](#).