

Glasnudelsallad med räkor

Varma dagar är det gott med en kall sallad. Just den här är supergod med glasnudlar, räkor, massor av grönsaker och en fräsch dressing. Perfekt att göra mycket så det räcker i två dagar.



Glasnudelsallad med räkor

4 portioner

300 g skalade räkor

150 g glasnudlar

2 st pak choi (kan ersättas med selleri eller salladskål)

200 g sockerärter

1 stor röd paprika

2 salladslökar

2 morötter

Dressing

1 finhackad röd chili
1 liten bit finhackad rödlök
1 pressad vitlösklyfta
2 st lime
Ca 0,5 dl japansk soja
2 msk fisksås
2 msk sesamolja
2-3 msk palmsocker (rörsocker eller honung funkar också)
1 liten knippe finhackad koriander

GÖR SÅ HÄR:

Blanda alla ingredienser till dressingen och ställ åt sidan. Hacka alla grönsaker och låt rinna av i en sil. Koka upp vatten, lägg i nudlarna, stäng av värmen och låt stå i 5 min. Sila av nudlarna och skölj med kallt vatten. Om nudlarna är väldigt långa, klipp dem kortare med en sax. Låt nudlarna rinna av ordentligt i en sil. Lägg nudlarna, räkorna och grönsakerna i en bunke, håll över dressingen och blanda väl. Servera genast eller låt stå i kylan till senare tillfälle. Servera gärna med finhackade cashewnötter eller jordnötter.

TIPS! Gör gärna dubbel mängd dressing och servera resten vid sidan av om du önskar mer dressing till salladen.

Receptet kommer från [Zeinas Kitchen](#).