KIKKOMAN

# Asiatisk nytårssalat

Samlet tid **35 min.** **35 min.** Arbejdstid

Næringsindhold:
**14.840 kJ / 354 kcal**

## INGREDIENSER

**4 Portioner**

| | |
|---|---|
| **200 g** | kinesiske ægnudler |
| **200 g** | sukkerærter |
| **2** | røde peberfrugter |
| **1** | lille rød chili |
| **0,5** | lille hvidkålshoved |
| **4 spsk.** | planteolie |
| **8 spsk.** | Kikkoman Teriyaki Marinade |
| **2,5 spsk.** | hvidvinseddike |
| **2 spsk.** | hakket koriander |
| | friskkværnet peber |
| | stødt ingefær |
| **1,5 tsk.** | honning |

## FREMGANGSMÅDE

**Step 1**

Kog nudlerne al dente i en stor gryde med kogende vand efter anvisningen på pakken. Skyl og rens sukkerærterne, og skær dem i fine strimler. Skær peberfrugterne og chilien i halve, udkern dem, og skyl dem. Snit peberfrugterne i strimler og chilien i fine tern.

Rens hvidkålen, og snit den i meget fine strimler. Rør olie, sojasauce, eddike og koriander sammen, og smag til med peber, ingefær og honning.

Bland nudlerne, sukkerærterne, peberfrugterne, chilien og hvidkålen sammen med dressingen, og lad salaten hele trække lidt, før den serveres.