



# Recept!

reso.nu

## Thai nudelsallad

*Nudelsallad med purjolök och paprika blandad med en grön currydressing.*

### **Ingredienser**

1 pkt	Kokosmjölk cremy
1 msk	Gröncurry pasta
1 dl	Sötsur chilisås salt
1 pkt	Kokta eller blötlagda nudlar
1 st	Strimlad rödpaprika
1 st	Strimlad gulpaprika
1 dm	Strimlad purjolök

### **Så här gör du:**

Häll kokosmjölken i en bunke och smaksätt med gröncurry, chilisås och salt.  
Skär nudlarna så att den blir kortare, blanda nudlarna med grönsakerna, därefter blandar du i dressingen. Efter 15 min smaka du av så att det är en bra smak.

## Ingefärsyltade morötter och gurka

*Ett gott sötsurt tillbehör med lite sting eller om du väljer mycket chili sting.*

### **Ingredienser**

1 msk	Riven ingefära
1 dl	Vitvinsvinäger
1 dl	Socker
1 dl	Vatten
½ st	Finhackad rödchili
½ st	Skala urkärnad gurka
1 st	Halvera och skivade morötter
1 dl	Hackad koriander Salt

### **Så här gör du:**

Blanda ingefära, vinäger, socker, vatten och chili tills sockret har smält.  
Blanda i grönsakerna och örter och smak av med salt