

Oppskrift

Nudelsalat med Prior italienske kyllingkjøttboller og råkost



1

Kjøttboller

Stek hvitløk og ingefær i olje i noen minutter, tilsett kjøttbollene stek i ca. 5 minutter. Hold varme fram til servering.

2

Nudelsalat

Tilbered risnudlene etter anvisning på pakken. Skyll i kaldt vann i to omganger slik at de ikke klistrer seg sammen. La renne godt av. Skjær gulrot, agurk, reddik og kål i tynne strimler.

3

Lime-Soyadressing

Rør sammen soyasaus, limejuice, sesamolje, honning, hvitløk og ingefær.

4

Servering

Legg risnudler og grønnsaker i serveringsboller. Hell dressingen over nudelsalaten

Topp salaten med kjøttboller, dryss over sesamfrø og fersk koriander før servering.

Produkter i denne oppskriften

Kjøttboller Kylling Italiensk 2x2,5kg Fr



Ingredienser

Kjøttboller

Prior Kylling kjøttboller italienske	600 g
Hvitløk, finhakket	20 g
Ingefær, revet	20 g
Olje	20 ml

Nudler og råkost

Risnudler	400 g
Gulrøtter, skåret i tynne strimler	200 g
Kål, skåret i tynne strimler	200 g
Agurk, skåret i tynne strimler	200 g
Reddik, skåret i tynne strimler	40 g
Koriander	30 g
Ristede sesamfrø	10 g

Lime-soyadressing

Soyasaus 60 ml

Limejuice 45 ml

Sesamolje 50 ml

Nøytral olje 50 ml

Honning 15 ml