

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

Kjøttboller

Nudler og råkost

Lime-soyadressing

Limejuice	45 ml
Sesamolje	50 ml
Nøytral olje	50 ml
Honning	15 ml