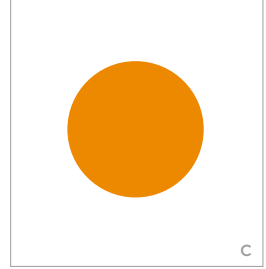




# Thai-inspirerad nudelsallad

med stekt ägg, picklad lök och jordnötter

30-40 minuter



Rödlök



Vitvinsväger



Morot



Gurka



Chili



Ingefära



Lime



Sojasås



Jordnötter



Nudlar



Koriander

## Nu kör vi

Börja med att tvätta dina grönsaker, frukt och örter.

### Köksredskap

Skärbräda, stekpanna, rivjärn, skålar

### Skafferivaror

Salt, peppar, olja, ägg, vatten, socker

### Ingredienser

	2 PERS.	4 PERS.
Rödlök	1 st	2 st
Vitvinsvinäger	50 ml	100 ml
Vatten*	2 msk	4 msk
Socker*	1 tsk	2 tsk
Morot	2 st	4 st
Gurka	1 st	1 st
Lime	1 st	2 st
Chili	1 st	2 st
Ingefära	½ st	1 st
Sojasås <b>11</b> ) <b>13)</b>	25 ml	50 ml
Nudlar <b>13)</b>	½ paket	½ paket
Ägg* <b>8)</b>	2 st	4 st
Jordnötter <b>1)</b>	20 g	40 g
Koriander	1 påse	1 påse
Salt*, Peppar*, Olja*	efter smak & behov	

\*Skafferivaror

### Näringsvärde (Beräknat på otillagade ingredienser)

	PER 100G	PER PORTION 468 G
Energi	534 kJ/128 kcal	2498 kJ/597 kcal
Fett	3 g	12 g
Varav mättat fett	1 g	3 g
Kolhydrat	20 g	91 g
Varav sockerarter	4 g	17 g
Protein	5 g	25 g
Fiber	1 g	6 g
Salt	0,8 g	3,9 g

Observera att näringsinformationen på receptkortet kan variera beroende på naturliga fluktuationer och kortvariga produktförändringar.

### Allergier

**1)** Jordnötter **8)** Ägg **11)** Soja **13)** Gluten

(Se vidare information om allergier och eventuella spår av allergier på ingrediensförpackningen)

### Vi gillar feedback. Hör av dig!

SE +46 858 097 065 | hej@hellofresh.se



### 1. Pickla rödlök

Koka upp välsaltat **vatten\*** i en stor kastrull.

Skiva **rödlök** tunt.

Lägg **lök**, **vitvinsvinäger**, **vatten\*** [2 msk | 4 msk], **socker\*** [1 tsk | 2 tsk] och en nypa **salt\*** i en skål. Blanda väl så att **löken** är helt täckt av lagen. Sätt skålen åt sidan.



### 4. Laga dressing

Blanda **chili**, **ingefära** [1 tsk | 2 tsk], **sojasås**, **juice** från **limeklyfta** [1 st | 2 st] och **lag** [1 msk | 2 msk] från skålen med **lök**.



### 2. Förebered frukt & grönt

Skala **morot**. Strimla både **morot** och **gurka** fint i ca 5 cm långa bitar.

Dela **lime** i klyftor.



### 5. Stek ägg

Lägg i **nudlarna** [½ paket, 2 pers | ½ paket, 4 pers] i det kokande vattnet. Koka i 5 min. Häll av dem och lägg tillbaka i kastrullen.

Hetta upp en skvätt **olja\*** i en stekpanna på medelvärme. Stek **ägg\*** [2 st | 4 st] i 5 min. Krydda med en nypa **salt\*** och **peppar\***.

Grovhacka **jordnötter** och **koriander**.



### 3. Finhacka chili & ingefära

Kärna ur och finhacka **chili**. Skala och finhacka **ingefära** [1 tsp | 2 tsp].



### 6. Servera

Fördela nudlarna mellan era tallrikar och lägg på **grönsakerna** och enkelstekta **ägg**.

Fiska upp **lökbiterna** från lagen och toppa rätten med dem tillsammans med **dressingen**, **jordnötter** och **koriander**. Servera med **limeklyftor** vid sidan av.

**Smaklig måltid!**

### VIKTIGT!

Se till att du inte använder hela nudelpaketet på en gång, för då kommer du ha nudlar upp till taket!