



# Nudelsalat med efterårets høst

**Antal:** 4-6 personer. **Sæson:** Juli-oktober

Læs opskriften igennem  
og fordel opgaverne,  
så alle har noget at lave.

## I skal bruge

900 g grove grøntsager,  
fx. gulerod, spidskål,  
knoldselleri

300 g kogte risnudler

En stor håndfuld friske  
krydderurter og spise-  
lige blomster fx persille,  
purløg, koriander, morgen-  
frue

2 dl peanuts

## Til dressing

Saft af 6 limefrugter

6 spsk tamari

2 dl sesamolie

4 spsk sesamfrø

Salt og peber

## Sådan gør I

- 1 Skyl de grove grøntsager og skræl rodfrugterne.
- 2 Skær grøntsagerne i helt tynde strimler. Rodfrugter kan evt. rives på den grove side af et rivejern.
- 3 Bland ingredienserne til dressingen sammen i en lille skål, rør godt rundt og stil den til side. Husk at smage den til med salt og peber.
- 4 Kom nudlerne i en skål, hæld dressing og de snittede grøntsager i, og bland det forsigtigt sammen, så nudlerne ikke går i stykker.
- 5 Skyl krydderurterne og hak dem groft.
- 6 Fordel nudelsalaten i fire dybe tallerkener og drys med peanuts og de hakkede krydderurter.

★Velbekomme★