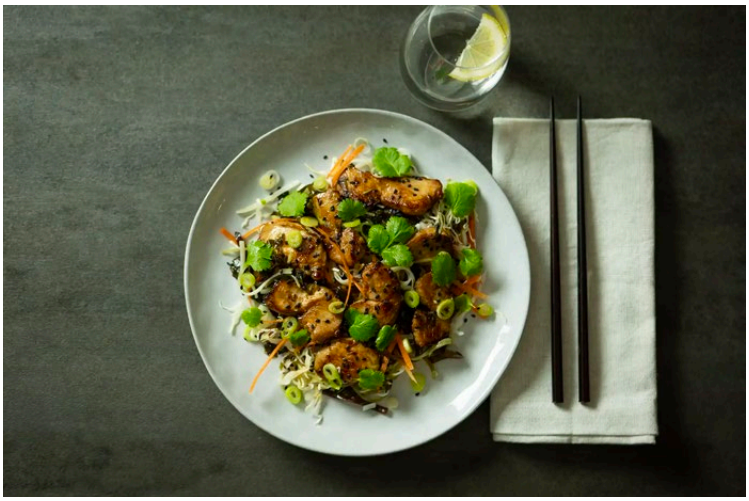
Recept av **Frida Ronge**

Nudelsallad med Crispy Chicken och krispiga grönsaker



4 portioner

Ingredienser

Nudlar
250 g äggnudlar, risnudlar, glasnudlar eller udon nudlar
1 pkt Tångsallad Sesam & mirin

Kött
500 g kycklingbröst eller kycklinglårfilé, tunt skivat
1 msk soja
1 tsk maizena
1 msk neutral olja (raps eller solros)
Salt & peppar

Topping och garnering
2 dl finskuren vitkål, sallad eller spenat
2 st strimlade morötter
2 st vårlökar, tunt skivade
Rostade svarta sesamfrön
Ev koriander

Gör så här

1. Nudelsalladen:
Koka nudlar enligt anvisning på paketet. Skölj i kallt vatten och låt rinna av. Blanda nudlarna med tångsalladen. Smaka av med salt.

2. Kycklingen:
Blanda kycklingskivorna, först med soja, sedan med maizena. Stek i het panna med olja tills kycklingen är gyllene och genomstekt – ca 2-3 min per sida. Salta och peppra.

3. Montera:
Lägg nudelsalladen som bas på tallriken och toppa med kål och morötter. Lägg på kycklingen och strö över vårlök, svarta sesamfrön och koriander

Tips & variation
- Byt kyckling mot skivad biff, lax eller räkor för annan proteinkälla.
- Kan serveras ljummen eller rumstempererad, perfekt till buffé eller event.
- Ringla gärna lite extra sesamolja eller limejuice precis innan servering för extra fräschör.

Vår nordiska tångsallad består av ingredienser av högsta kvalitet och helt utan onödiga tillsatser.
Visste du att sockertång är fullproppad med fibrer, mineraler och vitaminer? Gott för både smaklökarna och kroppen!

Prova havets grönsaker. För inspiration och recept, besök vår hemsida via QR-koden ovan.

kobb.nu

HELT NATURLIGT UTAN ONÖDIGA TILLSATSER!

KOBB KLIMATGOTT FRÅN VÄSTKUSTEN