



Satay kaurapalat, nuudelit & omena-kurkkusalaatti

4 HENKEÄ



Maapähkinävoista valmistuvat satay kaurapalat vievät kielen mennessään.

2 PKT YOSA KAURAPALOJA
ÖLJYÄ PAISTAMISEEN

Sataykastike:

1 ½ DL MAAPÄHKINÄVOITA
½ DL VETTÄ
½ CHILI
½ LIMEN MEHU
3 RKL SOIJAKASTIKETTA
2 VALKOSIPULINKYNTTÄ
1 PALA INKIVÄÄRIÄ
RIPAUS JUUSTOKUMINAA JA SOKERIA

Salaatti:

2 OMENAA
½ KURKKU
½ RUUKKU KORIANTERIA
½ PSS KEVÄTSIPULIA
RIPAUS SUOLAA JA MUSTAPIPPURIA
½ LIMEN MEHU
TILKKA ÖLJYÄ

Lisäksi:

1 PKT NUUDELEITA

1.

Laita vesi kiehumaan nuudeleita varten. Valmista kastike. Mittaa pieneen kattilaan maapähkinävoi, vesi, soijakastike, juustokumina ja sokeri. Hienonna joukkoon myös chili ja raasta valkosipuli sekä inkivääri. Purista limen mehu ja kuumenna seosta miedolla lämmöllä levyllä.

2.

Valmista salaatti. Huuhto ja viipaloi omenat ja kurkku ohuiksi viipaleiksi. Hienonna joukkoon korianteri ja suikaloi kevätsipuli. Mausta suolalla, mustapippurilla ja öljyllä. Purista joukkoon myös limen mehu.

3.

Keitä nuudelit pakkauksen ohjeen mukaan ja valuta hyvin. Kuutio kaurapalat. Kuumenna paistinpannu ja paista kaurapalat rapeiksi tilkassa öljyä. Sekoita kaurapalojen joukkoon sataykastike.

4.

Tarjoo satay kaurapalat nuudeleiden ja omena-kurkkusalaatin kanssa.



45min.