

# Asiatisk nudelsallad

## Ingredienser

1 paket Nudlar  
2 dl Selleri  
1 dl Brytbönor  
1 st Paprika  
1 st Rödlök  
1 dl Farinsocker  
3 msk Vitvinsvinäger  
3 msk Olja  
1 msk Sojasås  
1 msk Färsk koriander  
1 msk Färsk ingefära  
1 msk Sojasås  
1 krm Salt

Är du förtjust i koriander? Då är Herr Snellmans asiatiska nudelsallad för dig.

I samarbete med Snellman:

**Förberedelsetid:** 01:00

**Tillagningstid:**

**Svårighetsgrad:** Lätt

**Portioner:** 4

## Tillagning

1.  
Koka nudlarna i vatten till de blir mjuka, håll av vattnet och skölj sedan i kallt vatten.
2.  
Skär selleri, rödlök och paprika i strimlor. Skär brytbönorna i lämpliga längder.
3.  
Gör en dressing av de resterande ingredienserna. Skär chilin i små bitar, hacka koriandern och riv ingefäran.
4.  
Blanda alla dressingsingredienser i en liten skål och smaka av. Dressingen skall vara stark, söt, frisk och lite salt.
5.  
Blanda nudlarna med grönsakerna i en stor skål. Häll över dressingen och blanda försiktigt om. Sätt upp på serveringsfat.