

Salata de noodles cu creveti si legume

(timp estimativ de gatire: 10 minute)

(2-4 portii)

Ingrediente:

Stock de legume, 1l (vezi pdf)
250g creveti, decorticati

Noodles (100g per portie)
½ morcovi, taiati julienne
½ cana mazare verde congelata

1/3 varza alba, felii
1/3 varza rosie, felii
1/2 salata verde
1/3 ceapa verde (doar frunze)
1/3 ridichi, felii
dressing cu lamaie*

Caju dulce-picant, maruntit (dupa gust) (vezi pdf)
1/3 coriandru, tocat

Instructiuni:

- Intr-o cratita de 1l aduce la fierbere intregul stock de legume. Cand incepe sa fiarba, opreste focul si adauga crevetii. Lasa-i la gatit 4-5 minute.
- Intr-o cratita mare, aduce apa usor sarata la fierbere. Adauga noodles-urile, morcovii si mazarea congelata. Fierbe-le 3-4 min.
- Strecoara noodles-urile si legumele si pune-le intr-un bol mare.
- Adauga varza alba, varza rosie, salata verde, ceapa verde, ridichiile, dressing-ul peste noodles si legume si amesteca bine.
- Pune crevetii gatiti deasupra salatei, presara caju dulce-picant, coriandru si serveste.

*1-2 linguri de dressing, sau in functie de preferinta