

# Itämainen nuudelisalaatti

Kevyt ja mukavasti mausteinen Härkis-salaatti toimii raikkaan valkoviinin kanssa.



## SALAATTIA VARTEN:

200 g ohuita riisinuudeleita  
1 pkt (250 g) Härkis-härkäpapuvalmistetta  
loraus seesamiöljyä  
3 porkkanaa  
1 punasipuli  
1 ruukku tuoretta korianteria  
1 ruukku tuoretta minttua  
1 tuore punainen chili  
suolaa

## KASTIKKEESEEN:

4 limetin mehu  
2 rkl muscovadosokeria tai muuta ruskeaa sokeria  
2 rkl soijakastiketta (gluteenitonta)  
(3 rkl kalakastiketta)  
1 valkosipulinkynsi murskattuna



SALAATIT KASVISRUOKA



4 HLÖ



15-30 MIN

## VALMISTUSOHJEET:

- 1 Keitä nuudelit kypsiksi pakkauksen ohjeen mukaan ja huuhtelee kylmässä vedessä, valuta.
- 2 Paista Härkis tilkassa seesamiöljyä. Mausta suolalla.
- 3 Suikaloi porkkanat ja leikkaa puolitetut sipulit puolikuun muotoisiksi. Pilko chili pieneksi ja silppua yrtit. Sekoita salaatin ainekset käsin sekaisin laakealla vadilla.
- 4 Sekoita kastikkeen ainekset keskenään ja valuta salaatille.



## Resepti: Tiina Rantanen / Helppo olla Vege

Pitkän linjan ruokatoimittaja Tiina Rantasen kirja Helppo olla Vege kokoaa yksiin kansiin noin 30 Härkisreseptiä. Kauniista kuvituksesta vastaa Viola Virtamo.

Tutustu kirjaan [Adlibris.com](https://adlibris.com)