



Beskrivelse

Kog nudlerne efter anvisningen på posen. Skyl dem med koldt vand og lad dem dryppe af. Del sukkerærterne i mindre stykker, skær forårsløget i tynde ringe, striml agurken og skær peberfrugten i små tern. Hak peanuts groft. Bland ingredienserne til dressingen og vend det ned i nudelsalaten.

Pynt med strimler af rød peberfrugt og peanuts.

Ingredienser

- 300 g ægnudler
- 150 g sukkerærter
- 1 forårsløg
- ½ agurk
- 1 rød peberfrugt

Dressing:

- 4 dl creme fraiche 9%
- 1 dl peanuts
- 1-2 pressede fed hvidløg
- ½ tsk. salt

Pynt: Strimler af rød peberfrugt og peanuts