



ASIATISCHER NUDELSALAT



QimiQ VORTEILE

- Cremige Konsistenz
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Dressings bleiben am Salat haften



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

200 g QimiQ Classic, ungekühlt

100 ml Sesamöl, geröstet

45 ml Reissessig

7 g Sriracha-Chilisauce

25 g Weiße Miso Paste

25 g Austernsauce

5 g Salz

450 g Udon Nudeln

450 g Shrimps 16/20 P&D

100 g weiße Zwiebel(n), geschnitten

100 g rote Äpfel, gewürfelt

70 g Wasserkastanien

25 g chinesische Würstchen, fein geschnitten

30 g Daikon Sprossen

75 g Rote Paprikaschote(n), geschnitten

25 g Frühlingszwiebel(n), fein geschnitten

70 g Bambussprossen Konserve, abgetropft

15 g Schwarze Sesamkörner, geröstet

15 g Weiße Sesamkörner, geröstet

ZUBEREITUNG

1. Für das Dressing: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Sesamöl langsam einrühren bis die Masse emulgiert.
2. Essig, Sriracha-Chilisauce, Miso Paste, Austernsauce und Salz dazumischen.
3. Nudeln kochen, abgießen und auskühlen lassen.
4. Dressing, Shrimps und restliche Zutaten zu den Nudeln mischen und gut durchkühlen lassen.
5. Mit Paprikawürfel, Bambussprossen, Frühlingszwiebeln und Sesam garnieren und servieren.