

**GO
GREEN**

Bönbollarna serveras tillsammans med en nudelsallad smaksatt med en limebaserad dressing. Fisksåsen i dressingen kan uteslutas och ersättas med lite extra sojasås.



Bra mat från
Lantmännen

ASIATISK BÖNBOLL MED NUDELSALLAD.

10 portioner:

735 g Gotlandspasta Linguine

DRESSING

100 g färsk ingefära

25 g vitlök

25 g färsk chili

35 ml soja (kan uteslutas för att få en rätt fri från allergener)

75 ml fisksås (kan uteslutas, smaka av med mer soja)

80 ml neutral olja

30 ml honung

75 ml limesaft

1 kg Frigodan wok & sautégrönsaker, tinade

100 g salladslök

1,2 kg GoGreen asiatisk bönboll

Koriander eller mynta till servering

GÖR SÅ HÄR:

1. Koka pastan al dente.

2. Mixa alla ingredienser till dressingen.

3. Hetta upp en stekpanna och fräs wok & sautégrönsakerna i olja tills överflödigt vätska kokat bort.

4. Blanda samman grönsakerna med dressingen och pastan. Finhacka salladslöken och blanda ner i salladen.

5. Tillaga bollarna enligt anvisning på förpackningen. Servera tillsammans med den asiatiska salladen och eventuellt mynta eller koriander.