

Lättlagat

Med asiatiska toner

RÄKNUDLAR MED SMAK AV INGEFÄRA OCH CHILI | 4 port

250 g skalade räkor 3 salladslök
250 g äggnudlar 1 msk Arla® Smör-&rapsolja
1 morot 2 dl Arla Köket® crème fraiche
75 g sockerärter gourmet ingefära&chili



Koka nudlarna. Skala och strimla moroten tunt med potatisskalare. Skär sockerärterna i små bitar. Strimla salladslökarna. Fräs grönsakerna lätt i smör-&rapsolja. Rör ner crème fraiche och koka upp. Vänd ner räkor och nudlar. Servera gärna med sallad.



Fler recept
på arla.se

crème fraiche
gourmet ingefära&chili:
en smak signerad

Klas Lindberg - Årets Kock 2012.

Årets Kock® firar 30 år. Arla® är stolt
sponsor sedan starten 1983.
Läs mer på aretskock.se.

Kelda® Thai Paneng



En smakrik sås
från Thailand.



Stek kyckling
och grönsaker.

Häll i sås,
värm 2 minuter.

Klart!

Fler recepttips på kelda.se och i Kelda®-appen.