

Nudelsalat fra "almanak" af Claus Meyer

200g æg nudler
½dl soya
1 spsk honning
2 spsk balsamico
2 spsk rapsolie, gerne koldpresset
Skal og saft af en økologisk lime
3 stængler bladselleri
200g kold, kogt kyllingekød
Frisk basilikum
Evt. friske koriander
50g usaltede peanuts

8 personer

½kg æg nudler
1dl soya
2 spsk honning
4 spsk balsamico
4 spsk rapsolie, gerne koldpresset
Skal og saft af to økologiske limes
1hel bladselleri
400g kold, kogt kyllingekød
Frisk basilikum
Evt. friske koriander
100g usaltede peanuts

16 Personer

1,5kg æg nudler
2dl soya
½dl spsk honning
1dl balsamico
1dl rapsolie, gerne koldpresset
Skal og saft af 4 økologiske limes
2 hele bladselleri
800g kold, kogt kyllingekød
Frisk basilikum
Evt. friske koriander
200g usaltede peanuts

24 Personer

2,5kg æg nudler
4dl soya
1dl spsk honning
2dl balsamico
2dl rapsolie, gerne koldpresset
Skal og saft af 6 økologiske limes

3 hele bladselleri

1200g kold, kogt kyllingekød

Frisk basilikum

Evt. friske koriander

300g usaltede peanuts

Udblød nudlerne i koldt vand. Kog honning, soya og balsamico op i en gryde og lad det koge ind til det halve. Tag gryden af varen og pisk limesaft, -skal i og lad det køle lidt af. Skræl gulerødderne og skær dem, samt bladsellerien i tynde, skråt skårne skiver. Pluk kyllingekødet i mindre stykker og vend dem med grøntsagerne og de nu afdryppede nudler. Blad basilikum og koriander i og hæld tilsidst marinaden over. Vend det hele en sidste gang og servér med jordnødderne drysset på toppen.