

# Jalapeñobiff med nudelsallad & sesamajonnäs

4 portioner 30 min

## Ingredienser

4st Aroma Grönsaksbiffar Jalapeño

4 portioner äggnudlar

150g Made by Aroma picklad Zucchini

2 salladslökar

50g pak choi

10st sockerärter

1 röd chili

1 knippe koriander

230g majonnäs

1tsk sesamolja

3msk sesamfrön

1/2tsk soja

Cashewenötter

Lime

## Gör såhär

Tillred fyra portioner äggnudlar. Blanda de färdiga, avrunna nudlarna med den picklade zucchini.

Strimla salladslök, pak choi, sockerärter och chili. Repa koriandern. Blanda allt med nudlarna.

Hetta upp en stekpanna med olja och stek biffarna tills de fått fin färg och är varma rakt igenom.

Blanda samman alla ingredienser till sesammajonnäsen.

Servera med cashewnötter och pressad lime.

