

Crunchy Cold Noodle Salad

with Peanut Dressing and Shredded Veggies

10 Minutes

Start here

Before starting, wash and dry all produce.

Bust out

Kettle, plastic wrap, strainer, large bowl, small bowl, measuring cups

Ingredients

	1 Person
Ramen Noodles	100 g
Peanut Butter	1½ tbsp
Coleslaw Cabbage Mix	170 g
Peanuts, chopped	28 g
Soy Sauce	1½ tsp
Green Onion	1
Vegetable Broth Concentrate	1
Salt and Pepper*	

* Pantry items

Allergens

Hey home cooks! Please refer to the website or app for the as-prepared recipe nutritional information.

Ingredients are packaged in a facility that also handles egg, fish, crustacean, shellfish, milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.



1 Prep

Bring **2 ½ cups water** to a boil in a kettle or small pot over high heat. While **water** comes to a boil, thinly slice or cut **green onion**.



2 Make dressing

Add **peanut butter, soy sauce, broth concentrate** and **¼ cup boiling water** to a small bowl. Stir together, then set aside.



3 Cook noodles

Add **noodles** to a large soup bowl. Carefully pour **remaining boiling water** over top. Cover with plastic wrap or foil. Allow **noodles** to steep until tender, 2-3 min. Carefully drain **noodles**, then rinse under cold water, 1 min. Return drained, cooled **noodles** to the large bowl.



4 Finish and serve

Add **coleslaw cabbage mix, peanuts** and **dressing** to the bowl with **noodles**. Season with **salt and pepper**, then toss to combine. Sprinkle **green onions** over top.

Salade froide croustillante aux nouilles

avec vinaigrette aux arachides et légumes effilochés

10 minutes

D'abord

Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Bouilloire, pellicule plastique, tamis, grand bol, petit bol, tasses à mesurer

Ingrédients

	1 personne
Nouilles ramen	100 g
Beurre d'arachides	1 ½ c. à soupe
Salade de chou	170 g
Arachides, hachées	28 g
Sauce soja	1 ½ c. à thé
Oignon vert	1
Concentré de bouillon de légumes	1
Sel et poivre*	

* Essentiels à avoir à la maison

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soja, des sulfites, des noix et du blé.



1 Préparer

Porter **2 ½ tasses** d'eau à ébullition à feu élevé dans une bouilloire ou une petite casserole. Entre-temps, trancher finement l'**oignon vert**.



2 Faire la vinaigrette

Dans un petit bol, ajouter le **beurre d'arachides**, la **sauce soja**, le **concentré de bouillon** et **¼ tasse** d'**eau bouillante**. Remuer et réserver.



3 Faire cuire les nouilles

Ajouter les **nouilles** dans un grand bol à soupe. Verser soigneusement le **reste** de l'**eau bouillante** sur les **nouilles**. Couvrir d'une pellicule plastique ou de papier d'aluminium. Laisser tremper les **nouilles** de 2 à 3 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Égoutter les **nouilles** soigneusement, puis les rincer à l'eau froide pendant 1 minute. Remettre les **nouilles** rincées et égouttées dans le grand bol.



4 Terminer et servir

Ajouter la **salade de chou**, les **arachides** et la **vinaigrette** au bol contenant les **nouilles**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger. Parsemer d'**oignons verts**.