

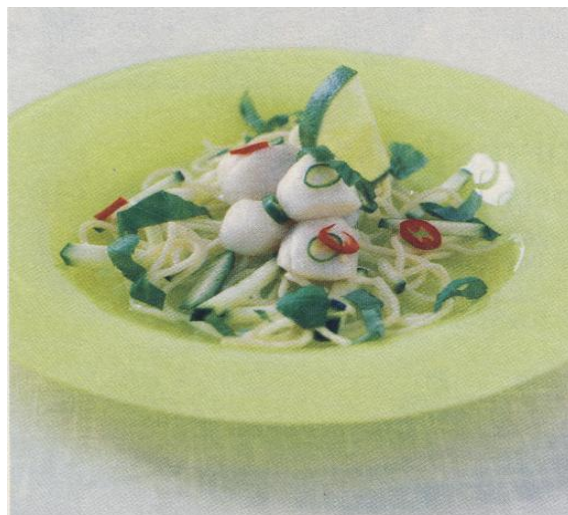
Nudelsalat med råmarinerede kammuslinger

2 PORTIONER

125-150 g kammuslinger uden skal, evt. fra frys
1/2 tsk. groft salt
ca. 1/4 rød chili
1 lime
1 squash
75 g æggenudler (1 firkant)
eller spaghetti
1 spsk. olivenolie
1/2 bundt basilikum

TILBEHØR

Brød



Fjern evt. tråde rundt om muslingerne.

Læg dem i en dyb tallerken eller skål.

Drys med salt, hakket chili, og pres limesaft over.

Lad kammuslingerne marinere ca. 2 timer i køleskab, evt. lidt længere.

Skyl squashen, og skær den ud i tynde strimler.

Sæt vand over til nudlerne. Kog dem i rigeligt, letsaltet vand ca. 5 min.

Kom squashen i gryden de sidste 20 sek., hæld vandet fra, og lad det dryppe af i en si.

Bland de kogte nudler og squash med olivenolie.

Lad dem køle af, og drys med hakket basilikum.

Anret nudlerne med de marinerede kammuslinger.