



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Vietnamesisk biffsalat med syrlige grønnsaker, linser, mynte og peanøtter

Syrlige grønnsaker

½ stk lime
1 stk gulrot
½–1 stk agurk
1 stk rødløk
🏠 1 ss sukker
🏠 2 ss eplesider- eller hvitvinseddik

Søt chilisaus

½ pakke sesam- og chilisaus
½ pakke søt chilisaus

Grønnsaker

1 stk hjertesalat
1 pakke mynte
½ stk lime

Linser og kjøtt

1 pakke grønne linser
250 g marinerte biffstrimler

Servering

1 pakke hakkede peanøtter

🏠 olje

- 1 Syrlige grønnsaker:** Rør sammen 1 ss sukker, 2 ss eddik og saften fra halve limen i en serveringsskål. Skrell og grovrev gulroten på et rivjern. Skyll og kutt agurken i strimler. Skrell og kutt rødløken i tynne skiver. Ha grønnsakene i skålen med laken, og bland det godt sammen. La det trekke frem til servering, men vend på det et par ganger.
- 2 Sød chilisaus:** Bland sammen sesam- og chilisausen og den søte chilisausen i en skål.
- 3 Grønnsaker:** Skyll og kutt hjertesalaten i strimler. Skyll og grovhakk mynten og koriander. Bland sammen hjertesalaten og urtene i en skål. Kutt resten av limen i båter.
- 4 Linser og kjøtt:** Sil og skyll linsene i kaldt vann. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttet i 1–2 minutter, til det er gyllent. Tilsett linsene og den søte chilisausen.
- 5 Servering:** Fordel hjertesalaten i skåler og topp med de syrlige grønnsakene, kjøttet og peanøttene. Server limebåtene til.