



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Risnudelsallad med mango, nahm jim-dressing och grillad lax

Nudelsallad

Risnudlar ½ förp
Mango ½ st
Pak choy 1 st

Nahm jim - dressing

Koriander 10 g
Vitlök 1 klyfta
Grön chili ½ st
Lime ½ st
Kall fisksås 1 förp
● Socker ½ tsk

Grillad lax

Laxfilé 2 st
● Salt 2 krm

Att ha hemma ●

Salt, Socker

1. Koka risnudlar enligt anvisning på förpackningen. Häll av och spola i kallt vatten.
2. **Nahm jim-dressing:** Grovhacka koriander. Finhacka vitlök och grön chili. Tänk på att färsk chili kan varieras i styrka, så använd efter egen smak. Lägg allt i en mixerbunke tillsammans med socker, fisksås och pressad saft från ½ limet. Mixa ihop med stavmixer.
3. **Nudelsallad:** Skala och skär mango i små bitar. Strimla pak choy. Lägg alla grönsaker i en rymlig bunke tillsammans med kokta nudlar. Tillsätt nahm jim-dressing och blanda ihop ordentligt.
4. **Grillad lax:** Krydda lax med salt. Hetta upp en grillpanna. Grilla laxfilé ca 2 min per sida. Om ni inte grillar så stek laxen i en stekpanna med lite olja.
5. Klyfta resten av den använda limen. Servera grillad lax med risnudelsallad och limeklyfta.