



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Thaisalat med storfestrimler, eggnudler, ristede peanøtter og koriander

Thaisalat med nudler

125 g eggnudler
1 stk hjertesalat
1 stk sjalottløk
1 stk gulrot
½ stk agurk
½ bunt koriander
250 g storfestrimler
½ pakke finkuttet ingefær, hvitløk og chili
1 pakke peanøtter

Dressing

½ bunt koriander
1 stk lime
½ pakke finkuttet ingefær, hvitløk og chili
1 pose glutenfri soyasaus
1 ts sukker ^B

salt ^B
pepper ^B

^B Basisvare

- 1. Thaisalat med nudler:** Tilbered nudlene som anvist på pakken.
- 2. Thaisalat med nudler, fortsettelse:** Skyll og rist salaten, og riv eller kutt den i mindre biter. Skrell og kutt sjalottløken og gulroten i tynne strimler. Skyll og kutt agurken i tynne strimler. Skyll og rist korianderen. Ha salaten, grønnsakene, nudlene og halvparten av korianderen over i en stor salatbolle.
- 3. Dressing:** Finhakk resten av korianderen. Del limen i to. Bland ingefærblandingen, korianderen, saften fra limen, soyasausen og 1 ts sukker i en serveringsskål. Vend halvparten av dressingen inn i salaten.
- 4. Thaisalat med nudler, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i kjøttet og ingefærblandingen. Stek kjøttet i 2-3 minutter, og krydre med litt salt og pepper.
- 5. Servering:** Topp salaten med kjøttet og peanøttene, og server resten av dressingen til salaten.



TIPS!

Stek gjerne kjøttet i flere omganger for et bedre resultat.