



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Soyamarinert svinekam med vietnamesisk nudelsalat

Soyamarinert svinekam

1 pose glutenfri soyasaus
300 g mager svinekam i skiver

½–1 pakke srirachasaus

1 ss sukker ^B

½ ss olje ^B

Dressing

½–1 stk rød chili

1 stk hvitløksfedd

1 pakke sesam- og chilisau

½ bunt koriander

1 stk lime

1 ts sukker ^B

Nudelsalat

125 g eggnudler

1 stk gulrot

½ stk squash

½–1 stk rødløk

Topping

½ bunt koriander

olje ^B

^B Basisvare

1. Soyamarinert svinekam: Bland sammen soyasausen, 1 ss sukker, ønsket mengde srirachasaus og ½ ss olje i en bolle. Skjær kjøttet i strimler, og legg kjøttet i bollen med marinaden. Bland det godt, og la det stå på benken frem til punkt 5.

2. Dressing: Skyll og finhakk ønsket mengde av chilien. Skrell og finhakk hvitløken. Skyll koriander. Finhakk korianderstilkene, og grovhakk resten av koriander. Ha sesam- og chilisau i en skål, og bland inn chilien, hvitløken, saften fra limen, 1 ts sukker og korianderstilkene.

3. Nudelsalat: Kok nudlene som anvist på pakken. Skrell gulroten og skyll squashen. Del gulroten og squashen i to på langs, og deretter i tynne skiver på skrå. Skrell og kutt rødløken i tynne skiver. Sil av vannet til de ferdigkokte nudlene, og skyll dem under kaldt vann. Ha nudlene over i en stor serveringsskål, og hell dressing fra forrige punkt over nudlene.

4. Nudelsalat, fortsettelse: Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek grønnsakene i omtrent 2 minutter. Ha grønnsakene over i skålen med nudlene.

5. Soyamarinert svinekam, fortsettelse: Bruk stekepannen fra forrige punkt, og varm den opp til høy varme. Ha i litt olje, og stek kjøttet i 3–4 minutter, eller til kjøttet er gjennomstekt.

6. Topping: Server nudelsalaten, toppet med det soyastekte kjøttet og resten av koriander.



TIPS!

Grønnsakene kan serveres rå i salaten hvis du heller ønsker det.