



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Vietnamesisk nudelsallad med lime, koriander och ponzustekt fläskkotlett

## Vietnamesisk nudelsallad

Lime 1 st  
Vitlök 1 klyfta  
Röd chili ½ st  
● Socker 1 msk  
Fisksås ½ förp  
Vitvinsvinäger 15ml ½ påse  
Nudlar ½ förp  
Morot 1 st  
Rödlök 1 st  
Pak choy 1 st  
Koriander 20 g

## Pozustekt fläskkotlett

Fläskkotlett 300 g  
Ponzu 1 förp  
● Salt 1 krm

## Att ha hemma ●

Olja, Salt, Socker

- 1. Dressing till nudelsallad:** Tvätta lime i ljummet vatten. Finriv det yttersta skalet och pressa saften. Lägg i en rymlig bunke. Finhacka vitlök och röd chili (chili kan variera i styrka, så smaka dig fram till önskad hetta). Lägg ner i bunken tillsammans med socker, fisksås och vitvinsvinäger.
- 2.** Koka nudlar i 7-8 min. Spola i kallt vatten.
- 3. Nudelsallad:** Skala och finstrimla morot och rödlök. Finstrimla pak choy. Blanda ner kokta nudlar och alla skurna grönsaker i bunken med dressing.
- 4. Ponzustekt fläskkotlett:** Strimla fläskkotlett. Hetta upp neutral olja i en stekpanna eller wok. Fräs köttet ca 5 min, krydda med salt. Tillsätt ponzusås och koka ihop tills såsen kokat in.
- 5.** Grovhacka koriander och blanda ner i nudelsalladen. Servera tillsammans med ponzustekt fläskkotlett.