



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Vietnamesisk glasnudelsalat med rejer, mango, peanuts og nuoc cham dressing

Nouc cham

¼ pk mynte, frisk
½ fed hvidløg
½ stk rød chili
1½ spsk fiskesauce
1 stk lime
1 spsk sukker ^b

Glasnudelsalat

100 g glasnudler
½ stk mango
1 stk rødløg
1 stilk bladselleri
1 stk tomat
½ pk mynte, frisk
100 g revet gulerod
175 g rejer (har været frosset)

Servering

½ pk koriander, frisk
1 pose hakkede peanuts

^b basisvare

- 1. Nuoc cham:** Skyl alt mynten, pluk bladene af og skær i strimler. Pil hvidløg, skyl chili og snit begge i tynde skiver. Læg halvdelen af mynten i en morter med hvidløg, chili og sukker. Stød alt sammen til en paste. Tilsæt fiskesauce og pres limesaft i. Hvis du ikke har en morter kan du hakke ingredienserne meget fint og blande det hele i en skål i stedet.
- 2. Glasnudler:** Kog glasnudlerne i 5 min og skyl dem i koldt vand.
- 3. Grøntsager:** Skræl og skær mango og rødløg i tynde strimler. Skær bladselleri i tynde skiver. Skær tomater i tynde både. Læg det hele i en stor skål sammen med revet gulerod og resten af mynten.
- 4. Glasnudlesalat:** Hæld væden fra rejerne. Klip nudlerne et par gange med en saks, det gør det nemmere at blande salaten. Kom nudler, rejer og nouc cham til skålen med grøntsagerne. Bland det godt sammen.
- 5. Servering:** Skyl og hak koriander. Læg glasnudelsalaten på et serveringsfad og top med koriander og hakkede peanuts.