



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Vietnamesisk nudelsallad med knaperstekt fläskfärs, mynta och chili

Dressing

Röd chili 1 st
Lime 1 st
Vitlök 1 klyfta
● Socker 1 msk
Japansk soja ½ förp

Sallad

Nudlar ½ förp
Selleristjälk 1 st
Pak choy 1 st
Mynta 20 g
Morotsjulienne 1 förp

Knaperstekt fläskfärs

Fläskfärs 250 g
Vitlök 1 klyfta
Japansk soja ½ förp

Att ha hemma ●

Olja, Socker

1. Koka nudlar mjuka 7-8 min i lättsaltat vatten. Häll av och spola kallt.
2. **Dressing:** Finstrimla röd chili (se tips). Skölj limen i ljummet vatten och finriv skalet. Lägg allt i en rymlig salladsskål och blanda med pressad saft från limen, pressad vitlök, socker och japansk soja.
3. **Sallad:** Skiva stjälkselleri så tunt som möjligt. Finstrimla pak choy. Plocka bladen från myntan. Lägg allt i salladsskålen tillsammans med morotsjulienne. Blanda med dressing och kokta nudlar.
4. **Knaperstekt fläskfärs:** Hetta upp lite neutral olja i en stekpanna. Fräs fläskfärsen fräsigt, ca 5 min. Tillsätt pressad vitlök och japansk soja, fräs ytterligare ca 1 min.
5. Servera nudelsallad med knaperstekt fläskfärs.

TIPS! För en mildare dressing - ta bort kärnor och kärnhus på chilin!