



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Vietnamesisk biffsalat med syrlige grønnsaker, linser, mynte og peanøtter

Syrlige grønnsaker

1 pose hvitvinseddik 30ml
½ stk lime
1 stk gulrot
½–1 stk agurk
1 stk rødløk
1 ss sukker ^B

Søt chilisaus

½ pakke sesam- og chilisaus
½ pakke søt chilisaus

Grønnsaker

1 stk hjertesalat
1 pakke mynte
½ stk lime

Linser og kjøtt

1 pakke grønne linser
250 g marinerte biffstrimler

Servering

1 pakke hakkede peanøtter
olje ^B

^B Basisvare

1. **Syrlige grønnsaker:** Rør sammen 1 ss sukker, eddiken og saften fra halve limen i en serveringsskål. Skrell og grovriv gulroten på et rivjern. Skyll og kutt agurken i strimler. Skrell og kutt rødløken i tynne skiver. Ha grønnsakene i skålen med laken, og bland det godt sammen. La det trekke frem til servering, men vend på det et par ganger.

2. **Søt chilisaus:** Bland sammen sesam- og chilisausen og den søte chilisausen i en skål.

3. **Grønnsaker:** Skyll og kutt hjertesalaten i strimler. Skyll og grovhakk mynten. Bland sammen hjertesalaten og urtene i en skål. Kutt resten av limen i båter.

4. **Linser og kjøtt:** Sil og skyll linsene i kaldt vann. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttet i 1–2 minutter, til det er gyllent. Tilsett linsene og den søte chilisausen.

5. **Servering:** Fordel hjertesalaten i skåler og topp med de syrlige grønnsakene, kjøttet og peanøttene. Server limebåtene til.