



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Vietnamesisk nudelsalat med sprødstegt svinekød, mynte og chili

Nudler

125 g nudler

Dressing

½ stk rød chili
½ stk lime
½ fed hvidløg
2 tsk hvidvinseddike
1 spsk sojasauce
1 spsk sukker ^b

Nudelsalat

1 stilk bladselleri
½ stk skalotteløg
2 stk gulerødder
½ pk mynte, frisk

Sprødstegt svinekød

300 g hakket gris & kalv
1 spsk sojasauce
½ stk ingefær
½ fed hvidløg

Det skal du selv have

olie ^b

^b basisvare

- 1. Nudler:** Kog nudlerne efter anvisningen på pakken. Hæld vandet fra og skyl dem med koldt vand.
- 2. Dressing:** Skyl og hak chili fint. Riv skallen af lime fint. Kom det i en salatskål, pres hvidløg og limesaft i og bland med hvidvinseddike, soja og sukker.
- 3. Nudelsalat:** Skær bladselleri og skalotteløg i så tynde skiver som muligt, gerne på et mandolinjern. Skær gulerod i tynde strimler med en kartoffelskræller. Pluk bladene fra mynten og skær dem i strimler. Læg det hele i salatskålen og bland det med dressing og de kogte nudler.
- 4. Sprødstegt svinekød:** Varm lidt olie op til høj varme i en stegepande. Steg kødet sprødt i ca. 7 min. Skræl og riv imens ingefær. Pres hvidløg i og tilføj ingefær og sojasauce. Steg yderligere ca. 1 min.
- 5. Servering:** Servér nudelsalaten med sprødstegt svinekød.