



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

# Thai taffel med karrystegt svinekød og glasnudler

## Det skal du bruge

150 g glasnudler  
 1 + ½ tsk rød karrypaste  
 ½ stk lime  
 2 stk gulerødder  
 1 pose sesamfrø  
 1 stk hjertesalat  
 ½ bundt forårsløg  
 ½ pk mynte, frisk  
 ½ pk koriander, frisk  
 ½ pose hakkede peanuts  
 1 pose sød chilisaUCE  
 300 g hakket gris & kalv  
 1 spsk fiskesauce

## Det skal du selv have

salt <sup>b</sup>  
 olie <sup>b</sup>

<sup>b</sup> basisvare

- Nudler:** Bring rigeligt letsaltet vand i kog. Tilsæt nudler, tag gryden fra varmen og lad dem trække i 4 min. Rør undervejs. Hæld nudlerne i en sigte, skyl dem med koldt vand og lad dem dryppe godt af.
- Stærk karrydressing:** Rør karrypaste (undlad eller reducer mængden, hvis du ikke vil have det så stærkt), ½ dl vand, 2 tsk olie og 1 spsk limesaft godt sammen til en dressing.
- Nudelsalat:** Skræl gulerødder og riv dem groft. Vend ⅓ af det og dressing i nudlerne. Rist sesamfrø på en tør pande og drys dem på nudelsalaten.
- Thai taffel:** Skyl og tør salat. Skyl forårsløg og krydderurter. Skær forårsløg i skiver og hak krydderurterne groft. Kom det og resten af den revne gulerod, peanuts og sød chilisaUCE i små skåle.
- Karrystegt kød:** Varm 1 spsk olie og karrypaste på panden ved høj varme. Linsteg kødet ca. 2 min så det har skiftet farve. Rør fiskesauce i og steg videre 2-3 min. til det er gennemstegt.
- Anret:** Kom et par skefulde kød på hvert salatblad og top med lidt af tilbehøret. Servér nudelsalaten som tilbehør.