



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Soyamarinert svinekam med vietnamesisk nudelsalat

Soyamarinert svinekam

1 pose glutenfri soyasaus
 300 g mager svinekam i skiver
 ½–1 pakke srirachasaus
 1 ss sukker ^B
 ½ ss olje ^B

Dressing

½–1 stk rød chili
 1 stk hvitløksfedd
 1 pakke sesam- og chilisaus
 ½ bunt koriander
 1 stk lime
 1 ts sukker ^B

Nudelsalat

125 g eggnudler
 1 stk gulrot
 ½ stk squash
 ½–1 stk rødløk

Topping

½ bunt koriander
 olje ^B

^B Basisvare

- 1. Soyamarinert svinekam:** Bland sammen soyasausen, 1 ss sukker, ønsket mengde srirachasaus og ½ ss olje i en bolle. Skjær kjøttet i strimler, og legg kjøttet i bollen med marinaden. Bland det godt, og la det stå på benken frem til punkt 5.
- 2. Dressing:** Skyll og finhakk ønsket mengde av chilien. Skrell og finhakk hvitløken. Skyll korianderen. Finhakk korianderstilkene, og grovhakk resten av korianderen. Ha sesam- og chilisausen i en skål, og bland inn chilien, hvitløken, saften fra limen, 1 ts sukker og korianderstilkene.
- 3. Nudelsalat:** Kok nudlene som anvist på pakken. Skrell gulroten og skyll squashen. Del gulroten og squashen i to på langs, og deretter i tynne skiver på skrå. Skrell og kutt rødløken i tynne skiver. Sil av vannet til de ferdigkokte nudlene, og skyll dem under kaldt vann. Ha nudlene over i en stor serveringsskål, og hell dressing fra forrige punkt over nudlene.
- 4. Nudelsalat, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek grønnsakene i omtrent 2 minutter. Ha grønnsakene over i skålen med nudlene.
- 5. Soyamarinert svinekam, fortsettelse:** Bruk stekepannen fra forrige punkt, og varm den opp til høy varme. Ha i litt olje, og stek kjøttet i 3–4 minutter, eller til kjøttet er gjennomstekt.
- 6. Topping:** Server nudelsalaten, toppet med det soyastekte kjøttet og resten av korianderen.



TIPS!

Grønnsakene kan serveres rå i salaten hvis du heller ønsker det.