



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

# Thaisalat med hakket kylling, friske grøntsager og nudler

## Thaisalat

1 pk grønne bønner  
 ½ stk skalotteløg  
 1 spsk sesamolie  
 ½ pose srirachasauce  
 2 spsk sojasauce  
 ¼+¼ stk lime  
 300 g hakket kylling  
 125 g nudler  
 1 stk hjertesalat  
 1 stk gulerod  
 ½ pk koriander, frisk

## Det skal du selv have

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

<sup>b</sup> basisvare

1. Bring en stor gryde med rigeligt letsaltet vand i kog.
2. Skyl og skær enderne af de grønne bønner og del dem i to. Pil og skær skalotteløg i skiver.
3. **Sesam/chilisaucen:** Bland sesamolie, ønsket mængde srirachasauce (pas på, det er stærkt), soja og saft fra halvdelen af lime sammen i en skål.
4. **Nudler:** Kom nudlerne i det kogende vand og kog ca. 3-5 min. Hæld vandet fra og sæt til side.
5. **Hakket kylling:** Varm en stegepande op til middelhøj varme og tilsæt lidt olie. Steg kyllingekød, bønner og løg i 5-6 min. til kødet er gennemstegt og løget er gyldent. Sluk for varmen og bland chili- og limesauceblandingen i. Tilsæt 1 tsk sukker og smag til (se tips).
6. **Friske grøntsager:** Skyl og tør hjertesalat og skær i grove strimler. Skræl og riv gulerod på den grove side af et rivejern. Skyl og pluk bladene af korianderen. Bland salat, gulerod og koriander sammen i en skål eller servér det hver for sig.
7. **Tilbehør:** Skær resten af limen i både og servér dem til retten.

## TIPS!

Tilføj gerne lidt ekstra sukker, hvis du synes det er for syrligt. Smag til med salt, så du får den helt rigtige balance.