



Notera, att ingredienser kan avvika från receptbilden

Krämig risnudelsallad med kyckling, kokosdressing och koriander

Kyckling

Kycklingfilé strimlad 300 g

- Salt ½ tsk

Kokosdressing

Lime 1 st
Coconut cream 1 förp
Fisksås 1 förp
Chili flakes ½ förp

Nudelsallad

Risnudlar ½ förp
Morotsjulienne 150 g
Selleristjälk 1 st
Rödlök 1 st
Koriander 20 g

Att ha hemma ●

Olja, Salt

1. Kyckling: Hetta upp olja i en stekpanna. Stek strimlad kyckling ca 5 min, tills den är genomstekt. Krydda med salt.

2. Kokosdressing: Tvätta lime i ljummet vatten och finriv det yttersta skalet. Lägg i en skål och blanda med coconut cream, fisksås, chili flakes och pressad saft från limen.

3. Nudelsallad: Koka risnudlar enligt anvisning på förpackningen. Häll av och spola i kallt vatten. Lägg de kokta nudlarna i en rymlig bunke.

4. Nudelsallad: Skiva selleristjälk tunt. Strimla rödlök. Grovhacka koriander.

5. Blanda ner alla skurna grönsaker, morotsjulienne, stekt kyckling och kokosdressing i bunken med kokta nudlar. Servera direkt.

TIPS! Klipp gärna sönder nudlarna lite med en sax så blir de lättare att blanda med dressing.