



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Vietnamesisk biffsalat med syrlige grønnsaker, linser, mynte og peanøtter

## Syrlige grønnsaker

1 pose hvitvinseddik 30ml  
½ stk lime  
1 stk gulrot  
½–1 stk agurk  
1 stk rødløk  
1 ss sukker <sup>B</sup>

## Søt chilisaus

½ pakke sesam- og chilisaus  
½ pakke søt chilisaus

## Grønnsaker

1 stk hjertesalat  
1 pakke mynte  
½ stk lime

## Linser og kjøtt

1 pakke grønne linser  
250 g marinerte biffstrimler

## Servering

1 pakke hakkede peanøtter  
olje <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

**1. Syrlige grønnsaker:** Rør sammen 1 ss sukker, eddiken og saften fra halve limen i en serveringskål. Skrell og grovriv gulroten på et rivjern. Skyll og kutt agurken i strimler. Skrell og kutt rødløken i tynne skiver. Ha grønnsakene i skålen med laken, og bland det godt sammen. La det trekke frem til servering, men vend på det et par ganger.

**2. Søt chilisaus:** Bland sammen sesam- og chilisausen og den søte chilisausen i en skål.

**3. Grønnsaker:** Skyll og kutt hjertesalaten i strimler. Skyll og grovhakk mynten. Bland sammen hjertesalaten og urtene i en skål. Kutt resten av limen i båter.

**4. Linser og kjøtt:** Sil og skyll linsene i kaldt vann. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttet i 1–2 minutter, til det er gyllent. Tilstett linsene og den søte chilisausen.

**5. Servering:** Fordel hjertesalaten i skåler og topp med de syrlige grønnsakene, kjøttet og peanøttene. Server limebåtene til.