



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Nudelsalat med strimlet svinefilet, sesam- og chilidressing og koriander

Nudelsalat

1 pakke eggnudler
2 stk gulrøtter
½ stk purre

Dressing

1 stk lime
½ pakke sesam- og chilisaus
1 pose kinesisk soyasaus
1 ts sukker ^B

Svinefilet

300 g strimlet ytrefilet av svin

Servering

1 bunt koriander

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

1. Les gjennom oppskriften, finn frem og skyll de ingrediensene som trenger det.
2. **Nudelsalat, forberedelser:** Tilbered nudlene som anvist på pakkene. Hell av vannet, skyll nudlene i kaldt vann, og legg dem i en salatbolle.
3. **Nudelsalat:** Skrell guløttene. Skjær gulrøttene og purreløken på langs, og deretter i tynne skiver på skrå. Finriv skallet fra limen (kun det grønne) på et rivjern.
4. **Dressing:** Ha limeskallet fra forrige punkt, sesam- og chilisausen, soyasausen og sukkeret i en skål, og bland godt sammen. Hell dressingen (spar ca. 1 ss til kjøttet) over nudlene i salatbollen.
5. **Nudelsalat, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek grønnsakene i ca. 3 minutter under omrøring. Krydre med litt salt, og vend det hele sammen med nudlene i bollen. Spar på stekepannen.
6. **Svinefilet:** Varm opp stekepannen til høy varme, og ha i litt mer olje. Stek kjøttet i ca. 5 minutter, til det er gyllent og gjennomstekt. Krydre med litt salt og pepper, og vend inn dressing som ble spart i punkt 4.
7. **Servering:** Grovhakk koriander. Server nudelsalaten med kjøttet og topp med koriander.