



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Vietnamesisk nudelsallad med lime, koriander och ponzustekt fläskkotlett

Vietnamesisk nudelsallad

Lime 1 st
 Vitlök 1 klyfta
 Röd chili ½ st
 ● Socker 1 msk
 Fisksås ½ förp
 Vitvinsvinäger 15ml ⅓ påse
 Äggnudlar 125 g
 Morot 1 st
 Rödlök 1 st
 Pak choy 1 st
 Koriander 20 g

Pozustekt fläskkotlett

Fläskkotlett 300 g
 Ponzu 1 förp
 ● Salt 1 krm

Att ha hemma ●

Olja, Salt, Socker

- 1. Dressing till nudelsallad:** Tvätta lime i ljummet vatten. Finriv det yttersta skalet och pressa saften. Lägg i en rymlig bunke. Finhacka vitlök och röd chili (chili kan variera i styrka, så smaka dig fram till önskad hetta). Lägg ner i bunken tillsammans med socker, fisksås och vitvinsvinäger.
- 2. Koka äggnudlar** enligt anvisning på förpackningen. Spola i kallt vatten.
- 3. Nudelsallad:** Skala och finstrimla morot och rödlök. Finstrimla pak choy. Blanda ner kokta nudlar och alla skurna grönsaker i bunken med dressing.
- 4. Ponzustekt fläskkotlett:** Strimla fläskkotlett. Hetta upp neutral olja i en stekpanna eller wok. Fräs köttet ca 5 min, krydda med salt. Tillsätt ponzusås och koka ihop tills såsen kokat in.
- 5. Grovhacka koriander** och blanda ner i nudelsalladen. Servera tillsammans med ponzustekt fläskkotlett.