



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Nudelsallad med fläskkotlett, childressing och koriander

Nudelsallad

- Äggnudlar 125 g
- Morot 2 st
- Rödlök 1 st
- Koriander 20 g
- Olja 1 tsk

Dressing

- Lime 1 st
- Röd chili ½-1 st
- Vitlök 1 klyfta
- Soja- och ingefärssås 1 förp
- Fisksås ½ msk
- Vitvinsvinäger 15ml ⅓ påse
- Socker 1 tsk

Fläskkotlett

- Fläskkotlett 300 g
- Olja 1 tsk
- Salt 2 krm

Att ha hemma ●

- Olja, Salt, Socker, Svartpeppar

- 1. Nudelsallad:** Koka nudlar enligt anvisning på förpackningen. Häll av och spola kallt, lägg i en salladsskål.
- 2. Förberedelser:** Finhacka röd chili (se tips). Skala morot. Halvera morot på längden och skär i tunna sneda skivor. Klyfta rödlök tunt. Tvätta lime i ljummet vatten och finriv skalet. Klyfta limen och spara till servering. Skär fläskkotlett i tunna strimlor.
- 3. Dressing:** Lägg chili, limeskal och pressad vitlök i en skål. Blanda med soja- och ingefärssås, fisksås, vitvinsvinäger och socker. Häll dressingen (spara ca 1 msk till fläskkotletten) över nudlarna i salladsskålen.
- 4. Nudelsallad:** Hetta upp neutral olja i en stekpanna. Fräs morot och rödlök ca 2 min. Krydda med lite salt och lägg allt i salladsskålen. Spara stekpannan.
- 5. Fläskkotlett:** Hetta upp neutral olja i den använda stekpannan. Stek det strimlade köttet ca 5 min, tills det är helt genomstekt. Krydda med salt och lite nymald svartpeppar. Avsluta med att hälla över den sparade dressingen och låt koka in.
- 6. Servera nudelsallad med fläskkotlett och limeklyfta.** Toppa med koriander.

TIPS! Tänk på att chili kan variera i styrka, smaka dig fram till lagom hetta!