



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Thai taffel med karrystegt svinekød og glasnudler

Det skal du bruge

150 g glasnudler
1 + ½ tsk rød karrypasta
½ stk lime
2 stk gulerødder
1 pose sesamfrø
1 stk hjertesalat
½ bundt forårsløg
½ pk mynte, frisk
½ pk koriander, frisk
½ pose hakkede peanuts
1 pose sød chilisauc
300 g hakket gris & kalv
1 spsk fiskesauce

Det skal du selv have

salt ^b
olie ^b

^b basisvare

- Nudler:** Bring rigeligt letsaltet vand i kog. Tilsæt nudler, tag gryden fra varmen og lad dem trække i 4 min. Rør undervejs. Hæld nudlerne i en sigte, skyl dem med koldt vand og lad dem dryppe godt af.
- Stærk karrydressing:** Rør karrypasta (undlad eller reducer mængden, hvis du ikke vil have det så stærkt), ½ dl vand, 2 tsk olie og 1 spsk limesaft godt sammen til en dressing.
- Nudelsalat:** Skræl gulerødder og riv dem groft. Vend ⅓ af det og dressing i nudlerne. Rist sesamfrø på en tør pande og drys dem på nudelsalaten.
- Thai taffel:** Skyl og tør salat. Skyl forårsløg og krydderurter. Skær forårsløg i skiver og hak krydderurterne groft. Kom det og resten af den revne gulerod, peanuts og sød chilisauc i små skåle.
- Karrystegt kød:** Varm 1 spsk olie og karrypasta på panden ved høj varme. Lynsteg kødet ca. 2 min så det har skiftet farve. Rør fiskesauce i og steg videre 2-3 min. til det er gennemstegt.
- Anret:** Kom et par skefulde kød på hvert salatblad og top med lidt af tilbehøret. Servér nudelsalaten som tilbehør.