



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Thaisalat med svinemørbrad, peanuts og sorte ris

Sorte ris

125 g sorte ris

Svinemørbrad

300 g svinemørbrad
½ pose sød chilisauc
½ spsk fiskesauce
¼ spsk sesamol
1 spsk sojasauce

Thaisalat

½ stk rødøg
1 stk rød peber
1 stk hjertesalat
½ pose ponzusauce
½ stk lime
½ pose srirachasauce

Servering

½ pose hakkede peanuts

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b
olie ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 210°C (Varmluft).
2. **Sorte ris:** Kog risene som anvist på posen.
3. **Svinemørbrad:** Krydr kødet med salt og peber. Varm en pande op til middelhøj varme og tilsæt lidt olie. Brun mørbraden på alle sider ca. 2 min. ialt. Læg kødet i et ovnfast fad eller brug din pande, hvis den kan tåle ovn. Steg det midt i ovnen ca. 12 min. til det er gennemstegt, men stadig saftigt. Tag kødet ud af ovnen og lad det hvile ca. 5 min. Bland sød chilisauc, fiskesauce, sesamol og sojasauce i en skål. Skær kødet i tynde skiver og hæld sesam-chili sauce over.
4. **Thaisalat:** Pil rødøg og skær i tynde skiver. Skyl peberfrugter og salat. Skær peberfrugt i tynde strimler og salaten i grove strimler. Hæld ponzusaucen i en stor skål, pres saften fra limen i og smag til med srirachausen. Kom salat, løg og peberfrugtstrimler i og vend sammen.
5. **Servering:** Fordel salaten på et fad, læg mørbradskiver på og drys peanuts over før servering. Servér de sorte ris til.