



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Thaisalat med kyllingkjøttdeig og friske grønnsaker, eggenudler og sesam- og chilisaus

Stekt kyllingkjøttdeig

1 pakke vårløk
1 stk sjalottløk
½ stk lime
1 pakke sesam- og chilisaus
½–1 pakke finkuttet ingefær, hvitløk og chili
300 g kyllingkjøttdeig
1 pose glutenfri soyasaus
🏠 1 ts sukker

Nudler

125 g eggnudler

Friske grønnsaker

1 stk hjertesalat
1 stk gulrot
½–1 bunt koriander

Tilbehør

½ stk lime

🏠 olje

- 1 Stekt kyllingkjøttdeig:** Skyll vårløken, og skrell sjalottløken. Kutt vårløken og sjalottløken i skiver. Bland sammen saften fra den halve limen, sesam- og chilisausen, ønsket mengde av ingefærblandingen og soyasausen i en skål.
- 2 Nudler:** Tilbered nudlene som anvist på pakken.
- 3 Stekt kyllingkjøttdeig, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttdeigen og sjalottløken i 5–6 minutter, eller til kjøttet er gjennomstekt, og løken er gyllen. Ha i vårløken det siste minuttet av steketiden. Skru av varmen og bland inn 1 ts sukker og chili- og limesausblandingen (se tips).
- 4 Friske grønnsaker:** Skyll, tørk og grovhakk hjertesalaten. Skrell og grovriv gulroten på et rivjern. Skyll og plukk bladene av koriander. Bland sammen salaten, gulroten og koriander i en skål, eller server dem hver for seg.
- 5 Tilbehør:** Kutt resten av limen i båter, og server dem til retten.

Tips fra kokken: Juster smakene med sukker og salt etter eget ønske.