



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Thaisalat med hakket kylling, friske grøntsager og nudler

Thaisalat

1 pk grønne bønner
½ stk skalotteløg
½ spsk sesamolie
½ pose srirachasauce
2 spsk sojasauce
¼+¼ stk lime
300 g hakket kylling
125 g nudler
1 stk hjertesalat
1 stk gulerod
½ pk koriander, frisk

Det skal du selv have

salt ^b
sukker ^b
olie ^b

^b basisvare

1. Bring en stor gryde med rigeligt letsaltet vand i kog.
2. Skyl og skær enderne af de grønne bønner og del dem i to. Pil og skær skalotteløg i skiver.
3. **Sesam/chilisauce:** Bland sesamolie, ønsket mængde srirachasauce (pas på, det er stærkt), soja og saft fra halvdelen af lime sammen i en skål.
4. **Nudler:** Kom nudlerne i det kogende vand og kog ca. 3-5 min. Hæld vandet fra og sæt til side.
5. **Hakket kylling:** Varm en stegepande op til middelhøj varme og tilsæt lidt olie. Steg kyllingekød, bønner og løg i 5-6 min. til kødet er gennemstegt og løget er gyldent. Sluk for varmen og bland chili- og limesauce-blandingen i. Tilsæt 1 tsk sukker og smag til (se tips).
6. **Friske grøntsager:** Skyl og tør hjertesalat og skær i grove strimler. Skræl og riv gulerod på den grove side af et rivejern. Skyl og pluk bladene af korianderen. Bland salat, gulerod og koriander sammen i en skål eller servér det hver for sig.
7. **Tilbehør:** Skær resten af limen i både og servér dem til retten.



TIPS!

Tilføj gerne lidt ekstra sukker, hvis du synes det er for syrligt. Smag til med salt, så du får den helt rigtige balance.