



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 15 - 20 min 👤 2 porsjoner

Thaisalat med storfestrimler, eggnudler, ristede peanøtter og koriander

Thaisalat med nudler

125 g eggnudler
1 stk hjertesalat
1 stk sjalottløk
1 stk gulrot
½ stk agurk
½ bunt koriander
250 g storfestrimler
½ pakke finkuttet ingefær, hvitløk og chili
1 pakke peanøtter

Dressing

½ bunt koriander
1 stk lime
½ pakke finkuttet ingefær, hvitløk og chili
1 pose glutenfri soyasaus
🏠 1 ts sukker

🏠 salt
🏠 pepper

- 1 Thaisalat med nudler:** Tilbered nudlene som anvist på pakken.
- 2 Thaisalat med nudler, fortsettelse:** Skyll og rist salaten, og riv eller kutt den i mindre biter. Skrell og kutt sjalottløken og gulroten i tynne strimler. Skyll og kutt agurken i tynne strimler. Skyll og rist korianderen. Ha salaten, grønnsakene, nudlene og halvparten av korianderen over i en stor salatbolle.
- 3 Dressing:** Finhakk resten av korianderen. Del limen i to. Bland ingefærblandingen, korianderen, saften fra limen, soyasausen og 1 ts sukker i en serveringsskål. Vend halvparten av dressingen inn i salaten.
- 4 Thaisalat med nudler, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i kjøttet og ingefærblandingen. Stek kjøttet raskt i 1–2 minutter, og krydre med litt salt og pepper.
- 5 Servering:** Topp salaten med kjøttet og peanøttene, og server resten av dressing til salaten.

Tips fra kokken: Stek gjerne kjøttet i flere omganger for et bedre resultat.