



2 PORTIONER



3 DAGES HOLDBARHED



25 - 35 MIN. TILBEREDNING

Thai taffel

Det skal du bruge

**Tallet i parentes er til dig, der har bestilt ekstra protein.*

150 g glasnudler
1 + 1/2 tsk rød karrypasta
1/2 stk lime
2 stk gulerødder
1 pose sesamfrø
1 stk hjertesalat
1/2 bundt forårsløg
1/2 pakke mynte, frisk
1/2 pakke koriander, frisk
1/2 pose hakkede peanuts
2 poser sød chilisaUCE
300 (450)* g hakket gris & kalv
1 spsk fiskesauce

Du skal selv have:

Olie, Salt

Fremgangsmåde

- 1 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.
- 2 Stærk karrydressing:** Rør karrypasta (undlad eller reducer mængden, hvis du ikke vil have det så stærkt), 1/2 dl vand, 2 tsk olie og 1 spsk limesaft godt sammen til en dressing.
- 3 Nudelsalat:** Skræl gulerødder og riv dem groft. Vend 1/3 af det og dressing i nudlerne. Rist sesamfrø på en tør pande og drys dem på nudelsalaten.
- 4 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 chilisaUCE i små skåle.
- 5 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.
- 6 Anret:** Kom et par skefulde kød på hvert salatblad og top med lidt af tilbehøret. Servér nudelsalaten som tilbehør.

Allergener

Fisk, Jordnødder, Nødder, Sesamfrø

Vidste du at...

Vi altid skriver antal holdbarhedsdage inkl. leveringsdagen på hver opskrift. På den måde kan du planlægge, i hvilken rækkefølge retterne bør spises.

Du kan bruge anbefal-linket på dine sider, så både du og dine venner kan få en god deal.

Næringsværdier

Energi pr. portion: 3.440 kJ / 822 kcal
(3.970 kJ / 949 kcal)*

Indhold Pr. portion *(2+)

Fedt 34,4 (41,8)* g
heraf mættede fedtsyrer 7,5 (9,9)* g

Kulhydrat 89,2 (89,3)* g
heraf sukkerarter 19,4 g

Protein 39,0 (53,8)* g

Salt 4,6 (4,8)* g

Kostfibre 5,2 (4,9)* g