



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Ljummen thaisallad med kryddig vegofärs och jordnötter

Dressing

Japansk soja 2 msk

Lime ½ st

🏠 Vitvinsvinäger ½ msk

🏠 Socker 1 tsk

Ljummen thaisallad

Risnudlar ½ förp

Purjolök ½ st

Champinjoner 125 g

Vitlök 2 klyftor

Röd chili ⅓-½ st

Mynta 20 g

Vegetarisk färs 1 förp

🏠 Neutral olja 1 tsk

🏠 Salt 1 krm

Till servering

Lime ½ st

Jordnötter 40 g

1. Dressing: Blanda japansk soja, vitvinsvinäger, pressad limesaft och socker i en skål.

2. Koka risnudlar enligt anvisning på förpackningen. Häll av och spola i kallt vatten.

3. Förberedelser: Strimla purjolök. Skiva champinjoner. Grovhacka vitlök, röd chili och mynta. Klyfta resten av limen.

4. Ljummen thaisallad: Hetta upp neutral olja i en wok- eller stekpanna och fräs hälften av purjolöken, vitlök och chili ca 1 min. Tillsätt champinjoner och fräs ca 1 min. Blanda ner vegetarisk färs och fräs ytterligare ca 3 min.

5. Klipp sönder de kokta nudlarna. Blanda ner nudlar, resten av purjolöken, dressing och mynta i pannan. Smaka av med salt.

6. Servera ljummen thaisallad toppad med jordnötter och limeklyfta.

TIPS! Tänk på att chili varierar i styrka, smaka dig fram till lagom hetta!