



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Thaisalat med kyllingkjøttdeig og friske grønnsaker, risnudler 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
🏠 2 ss soyasaus
🏠 1 ts sukker

Risnudler

180 g risnudler

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 2 ss soyasaus i en skål.
- 2 Risnudler:** 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 gylden. 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 korianderen. Bland sammen salaten, gulroten og korianderen 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: Smak gjerne til med litt ekstra sukker hvis du synes det er for syrlig, eller litt soyasaus hvis det mangler litt salt.