



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Nudelsalat med sprøpanert lakseburger, friske grønnsaker og sesam- og chilidressing

Sprøpanert lakseburger

1 pakke lakseburger
75 g panering
🏠 1 stk egg
🏠 ½ dl hvetemel

Grønnsaker

1 stk hjertesalat
½ stk agurk
1 stk gulrot

Eggenudler

125 g eggenudler

Tilbehør

½-1 pakke sesam- og chilisau
½-1 pakke sweet chilisau
1 pakke hakkede peanøtter

🏠 olje
🏠 smør
🏠 salt

- 1 Sprøpanert lakseburger:** Ha omtrent ½ dl hvetemel i en skål, paneringen i en annen, og visp sammen egget i en tredje skål. Ha litt salt på hver side av lakseburgerne og vend dem først i hvetemelet, deretter i egget og til slutt i paneringen. Legg burgerne over på en tallerken.
- 2** Kok opp en kjele med vann til koking av eggenudlene.
- 3 Grønnsaker:** Kutt bunnen av hjertesalaten. Skyll salaten og agurken. Kutt salaten i grove biter og del agurken i to på langs og deretter i skiver på skrå. Skrell og kutt gulroten i strimler, eller grovriv den på et rivjern (se tips).
- 4 Eggenudler:** Tilbered nudlene som anvist på pakken.
- 5 Sprøpanert lakseburger, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til middels varme, og ha i litt olje og smør. Stek de panerte lakseburgerne 2 minutter på hver side, til de er gylne, og la dem hvile i 2 minutter før servering. Server lakseburgerne hele eller del dem i strimler før servering.
- 6 Tilbehør:** Bland sesam- og chilisausen sammen med sweet chili-sausen i en serveringsskål. Server chilidressing til retten, og topp med de hakkede peanøttene.
- 7** Vel bekomme!

Tips fra kokken: Om du ønsker mer smak på gulroten, kan du ha den i syltelaken med løken. Du kan også servere chilidressing varm.