

Vietnamesisk nudelsalat med Peanuts & Svinekød

Tilberedelsestid: ca. 30 min.

Ingredienser:

	DET INDEHOLDER KASSEN
400 g	Svinekød i wokstrimler
400 g	Nudler
4 stk	Gulerødder, øko (stk)
1 bk	Babyspinat
4 tsk	Ingefær
6 stk	Forårsløg
80 g	Peanuts
4 bdt	Koriander
1 stk	Lime
1 stk	Chili
	DET SKAL DU SELV HAVE
2 spsk	Soya
	Salt & Peber
	Fedtstof til stegning
2 tsk	Sukker (tsk)
	Olie

Tilberedning:

Skræl og hak ingefæret rigtig fint.

Lav en marinade af soya, lidt olie samt halvdelen af ingefær. Tilsæt den til kødet og stil det koldt i 10 minutter (eller mere hvis du har tid)

Rens og snit gulerod og forårsløg i tynde strimler af 4-5 cm. Vask spinaten grundigt og lad den dryppe af. Kog nudlerne i 4-5 minutter i letsaltet kogende vand til de er møre. Tag dem af varmen. Hæld vandet fra og skyl dem grundigt i vand til de bliver kolde.

Hak og rist peanuts på en tør pande til de er gyldne.

Steg svinekødet i en meget varm pande eller wok i nogle minutter til de har taget farve. Tilsæt lidt salt, hvis de ikke er salte nok.

Tag dem af panden.

Lav en dressing af saften fra limen, lidt vand, sukker, finthakket chili (uden kerner) og resten af ingefæren.

Rør dressingen godt sammen og bland den ned i de kolde nudler. Rør godt og tilsæt derefter grøntsagerne samt wokstrimlerne.

Vask og hak koriander inkl stængler.

Servér nudelsalaten med koriander og peanuts.

Velbekomme.