



Vietnamesisk nudelsallad med kyckling

Kock: **Jennifer Berg** Tid: **30 min** Portioner: **4**

Denna sallad är definitivt en 10-poängare! Superfräsch och god med asiatiska smaker.

Man blir verkligen beroende av denna vietnamesiska nudelsallad och vi här hemma kunde inte sluta äta. Denna rätt är ett måste att prova på och du kommer att göra den om och om igen. Jag rekommenderar att använda sig av kycklinglårfilé, det blir så mycket saftigare. :)







INGREDIENSER

Dressing:

- 2 gröna chili
- 3 vitlöksklyftor
- 2 matskedar risvinäger
- 2 matskedar brunt socker
- 4 matskedar fisksås
- 1 juice från lime
- 5 matskedar rapsolja

Sallad:

- 500 gram kycklingfilé eller lårfilé
- 200 gram risnudlar
- 3 morötter, rivna
- 0.25 kål, strimlad eller hackad
- 3 vårlök, skivad
- 1 näve färsk koriander, hackad
- 1 näve färsk mynta, hackad

GÖR SÅ HÄR

1

Dressing: Kör alla ingredienser, förutom den gröna chilin, i en matberedare tills den är jämn. Skiva chilin och blanda i. Kyckling: Salta och peppra kycklingen och sätt i ugnen på 200°C i ca 25-30 min. Under tiden kan du förbereda övriga ingredienser. När kycklingen är klar, låt svalna och skär i bitar. Lägg åt sidan.

2

Nudlar: Blötlägg risnudlarna i en stor skål med kallt vatten i 15 minuter. Häll ut vattnet. Värm 3 msk av dressingen i en stor panna över medelhög/hög värme. Tillsätt nudlarna och rör om i 5 minuter. Klipp igenom nudlarna med en köksax om du vill att de ska vara kortare och lättare att äta. Montering: Lägg nudlarna i en stor skål. Lägg på kyckling, grönsaker, örter och resterande dressing. Blanda allt samman och njut. :)