



ASIATISKT

Asiatisk nudelsallad

Kock: **Per Morberg** Tid: **60 min** Portioner: **4**



Sallad på glasnudlar med räkor och fläskkött - Yam Von Sen. Serveras i fina glas eller på ett stort fat.



INGREDIENSER

200 g glasnudlar
200 g fläskfilé
200 g räkstjärtar
2 st morötter
1 st stor palsternacka
4-5 st schalottenlökar
4 dl grönsaksbuljong
4 msk fisksås
5 msk färskpressad limesaft
2 st röda chilifruktar
2 st tomater
2 msk grovt hackad färsk koriander
2 msk gräslök
2 msk hackade jordnötter

GÖR SÅ HÄR

- 1** Koka upp grönsaksbuljongen. Dela köttet i mindre bitar och lägg i buljongen. Häll i fisksåsen och låt koka 5 minuter.
- 2** Finstrimla morötter och palsternacka, hacka tomat och schalottenlök och skiva chilin tunt. Lägg i kastrullen.
- 3** Koka nudlarna enligt instruktionerna på förpackningen. Ta ur chilin ur buljongen när köttet är klart och nudlarna kokade.
- 4** Blanda nudlarna i kastrullen med buljong och kött, lägg upp allt på ett stort fat. Lägg på räkorna. Toppa med färskpressad lime, nötter och hackad koriander. Servera eventuellt med salladsblad.