

Yum Woon Sen: Thailändsk glasnudelsallad

Total tid **30 min Min.** 20 Min. Tid för förberedelse **10 Min.** Tillagningstid

Näringsinnehåll (per portion):
1.161 kJ / 277 kcal

Fett: **10,8 g** Protein: **12,8 g**
Kolhydrater: **32,6 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

100 g	kyckling- eller fläskfärs
50 g	mungbönsnudlar
60 g	rödlök
60 g	selleri
60 g	champinjoner
6	körsbärstomater
3	kvistar koriander
0,25	röd chili
4 msk	<u>Kikkoman Ponzu - en Blandning av Sojasås, ättika och citron</u>
3 msk	fisksås
1 liter	vatten

FÖRBEREDELSE

Steg 1

50 g mungbönsnudlar - **60 g** rödlök - **60 g** selleri - **60 g** champinjoner - **6** körsbärstomater - **3** kvistar koriander - **0,25** röd chili
Blötlägg glasnudlarna i ljummet vatten tills de mjuknat. Skiva rödlöken i 3 mm tjocka skivor. Ta bort trådarna från sellerin och skiva den diagonalt i 3 mm tjocka bitar. Skär champinjonerna i bitar. Skiva körsbärstomaterna horisontellt. Hacka koriandern grovt. Skiva den röda chilin tunt i ringar.

Steg 2

4 msk Kikkoman Ponzu - en Blandning av Sojasås, ättika och citron - **3 msk** fisksås
Blanda Kikkoman Citronponzu och fisksås i en stor skål. Tillsätt den skivade chilin från steg 1 och blanda väl. Ställ åt sidan.

Steg 3

1 liter vatten - **100 g** kyckling- eller fläskfärs
Koka upp vattnet. Tillsätt köttfärsen och koka medan du delar den med en sked eller spatel. När köttet är helt genomkokt, sila det och tillsätt det omedelbart till dressingen från steg 2. Skumma av eventuellt skum från kokvattnet så att de blötlagda nudlarna från steg 1 kan absorbera den salta köttsmaken. Använd samma vatten för att koka glasnudlarna i 4 minuter. Tillsätt svampen (från steg 1) 1 minut innan nudlarna är klara. Tillsätt den skivade rödlöken (från steg 1) 15 sekunder innan du håller av vattnet för att blanchera den kort. Häll av allt ordentligt.

Steg 4

Lägg nudlarna, svampen och löken i skålen med köttet och dressingen medan ingredienserna fortfarande är varma. Tillsätt selleri och körsbärstomater från steg 1 och blanda väl. Låt stå i 30 minuter så att smakerna utvecklas, eller servera omedelbart om så önskas. Lägg över på en serveringsfat och toppa med den hackade koriandern från steg 1.