

Yum woon sen: thailandsk glassnudelsalat

total tid **30 min min.** 20 min. tilberedningstid 10 min. koketid

Næringsinnhold (per porsjon):
1.161 kJ / 277 kcal

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

INGREDIENSER

2 porsjoner

100 g	kylling- eller svinekjøttdeig
50 g	glassnudler av mungbønner
60 g	rødløk
60 g	selleri
60 g	sopp
6	cherrytomater
3	kvister koriander
0,25	rød chili
4 ss	<u>Kikkoman Ponzu - En Blanding av Soyasaus, eddik og Sitronaroma</u>
3 ss	fiskesaus
1 liter	vann

TILBEREDNING

Steg 1

50 g glassnudler av mungbønner - **60 g** rødløk - **60 g** selleri - **60 g** sopp - **6** cherrytomater - **3** kvister koriander - **0,25** rød chili
Bløtlegg glassnudlene i lunkent vann til de mykner. Skjær rødløken i 3 mm tykke skiver. Fjern trådene fra selleristangen og skjær i ca. 3 mm tykke, skrå skiver. Skjær soppen i munnfullstore biter. Del cherrytomatene i to horisontalt. Grovhakk korianderen. Skjær chilien i tynne ringer.

Steg 2

4 ss Kikkoman Ponzu - En Blanding av Soyasaus, eddik og Sitronaroma - **3 ss** fiskesaus
Bland Kikkoman Ponzu Sitron og fiskesaus i en stor bolle. Tilsett chiliringene fra steg 1 og bland godt. Sett til side.

Steg 3

1 liter vann - **100 g** kylling- eller svinekjøttdeig
Kok opp vannet. Tilsett kjøttdeigen og la den koke mens du river den fra hverandre med skje eller slikkepott. Når den er gjennomkokt, siler du kjøttet og har det rett oppi dressingen fra steg 2. Fjern eventuelt skum fra kokevannet slik at de bløtlagte nudlene fra steg 1 kan ta kjøttsmaken opp i seg. Bruk det samme vannet til å koke glassnudlene i 4 min. Tilsett soppen (fra steg 1) 1 minutt før nudlene er ferdige. Tilsett rødløken (fra steg 1) 15 sekunder før du siler av nudlene, så den blansjeres kort. La alt siles godt av.

Steg 4

Ha nudlene, soppen og rødløken i bollen med

kjøttet og dressingen mens ingrediensene fortsatt er varme. Tilsett selleri og cherrytomater fra steg 1, og rør godt om så alt blandes. La stå i 30 minutter så smakene får utvikle seg, eller servere straks om ønskelig. Ha salaten over på et serveringsfat og topp med hakket koriander fra steg 1.