

Oppskrift

Thai-marinert svin kotelettkappe med sesam-nudelsalat



1

Kjør koriander, vårløk, fiskesaus, limesaft, sukker, chili og hvitløkfedd i en kjøkkenmaskin til en fin pasta. Vend kjøttet i blandingen og la ligge å marinere kaldt i

5-6 timer.

2

Stek kjøttet på høy varme på alle sider til akkurat gjennomstekt. La hvile i ca. 10 minutter. Varm oljen til dressingen i en gryte. Ha i ingefær og hvitløk, vend et par ganger og sett til side. Rør inn resten av ingrediensene til dressingen og la stå å trekke mens nudlene koker.

3

Kok nudlene etter anvisning på pakken. La renne av og vend med sesamolje. Ha dem i en salatbolle og vend med halvparten av dressingen. Finsnitt agurk, gulrøtter, paprika og vårløk og vend inn.

4

Server kjøttet med sesamnudelsalat toppet med mer dressing, hakkede peanøtter, sesamfrø og frisk koriander.

Produkter i denne oppskriften

Svin Kotelettkappe 2,5kg Fr Pk



Ingredienser

Gilde Svin kotelettkappe	800 g
Koriander	1 bunt
Vårløk	4 stk
Fiskesaus	3 ss
Lime	2 stk
Sukker	3 ss
Chili	1 stk
Hvitløksfedd	2 stk
Sesam-nudelsalat	
Eggnudler	200 g
Sesamolje	1 ss
Agurk	1 stk
Gulrøtter	2 stk
Rød paprika	1 stk
Vårløk	6 stk

Sesam-nudelsalat

Dressing

Ristede peanøtter 1 dl

Sesamfrø 2 ss

Frisk koriander

Dressing

Sesamolje 1 ss

Ingefær, finrevet 1 ts

Hvitløk, most/finrevet 1 ts

Ristede peanøtter 2 ss

Soyasaus 2 ss

Riseddik 1 ss

Chilisaus 1 ss