

Oppskrift

## Srirachaglaserte pigwings med nudelsalat



1

Sett ovnen på 220 °C.

2

Smelt smør i en dyp panne eller gryte på medium høy varme til det begynner å skumme. Tilsett finhakket hvitløk og finrevet ingefær og fres i noen sekunder.

3

Tilsett honning, sriracha-saus, soyasaus og saft og finrevet skall av lime. Rør godt og kok i 8 minutter eller til en seig saus.

4

Varm kjøttet i posen og vend pigwings sous vide i sausen. Legg over i en ildfast form og stek i ca. 10 minutter eller til kjøttet har en karamellisert overflate og er gjennomvarmt.

5

Kok opp vann og hell over glassnudlene. La stå å trekke i noen minutter til nudlene er myke. Skyll i kaldt vann og la renne av.

6

Del agurk og gulrøtter i tynne strimler (julienne), finsnitt vårløk og vend med nudler, bønnespirer og hakket koriander.

7

Lag dressing ved å røre sammen soyasaus, riseddik, fiskesaus, sesamolje, limesaft og sukker til sukkeret er oppløst. Vent med å vende dressingen inn i salaten til rett før servering.

8

Vend dressingen med salaten og dryss over hakkede peanøtter. Server til srirachaglaserte pigwings.

## Ingredienser

Gilde Pigwings sousvidekokt	4 stk
Smør	4 ss
Hvitløksfedd, hakket	3 stk

## Nudelsalat

Ingefær, finrevet	1 ts
Honning	4 ss
Sriracha-saus	6 ss
Soyasaus	1 ss
Lime, saft og skall	1 stk

## Nudelsalat

Kinakål	0,5 stk
Glassnudler	200 g
Agurk	0,5 stk
Gulrøtter	3 stk
Vårløk	2 stk
Bønnespirer	100 g
Koriander	1 bunt
Soyasaus	4 ss
Riseddik	2 ss
Fiskesaus	1 ts
Sesamolje	1 ts
Lime	1 stk
Sukker	0,5 ts

Nudelsalat

Nudelsalat

Peanøtter, hakkede

4 ss