Oppskrift

Vietnamesisk nudelsalat med biff - Bún Bò Xào

1

Kok nudlene etter anvisning på pakken, sil av og skyll i kaldt vann. Sett til side.

2

Finhakk sitrongress fra bunnen og så langt opp hvor det lilla i kjernen blir borte. Ha 2 ts av det i en bolle sammen med storfekjøtt. Spar på resten. Finhakk hvitløk og ha det i kjøttet sammen med 2 ss fiskesaus.
Sett til side og la det godgjøre seg.

3

Del løk i skiver og sett til side. Del agurk på langs, så i biter. Rull urtene sammen til en rull i hånden og snitt fint.

4

Fordel nudlene i 4 boller. Dryss på bønnespirer, agurkbiter og mesteparten av urtene.

5

Varm opp en panne på middels til høy varme og ha i olje, resten av sitrongresset og den skivede løken. Rør et par ganger og ha i kjøttet. La surre til kjøttet er brunet. Tilsett 1 ss fiskesaus og rør godt. Fordel kjøttet i bollene, dryss over mer urter og hakkede peanøtter. Server med Nuoc Cham.

6

Nuoc cham

Bland sammen alle ingrediensene og rør til sukkeret er oppløst.

Ingredienser

Gilde sousvidekokt storfekjøtt i biter	500 g
Sitrongress	2 stilker
Hvitløksfedd	2 stk
Fiskesaus	3 ss
Vermicelli	400 g
Bønnespirer	
Agurk	1 stk
Thaibasilikum	15 blader
Mynte	15 blader

Dressing, Nuoc cham

Vegetabilsk olje	2 ss
Løk	1 stk
Peanøtter, hakket	50 g

Dressing, Nuoc cham

Lime	2 stk
Brunt sukker	2 ss
Fiskesaus	4 ss
Hvitløksfedd	4 stk
Chili	1 stk