

Svinefilet med teriyakiglace og asiatisk salat

Samlet tid **30 min.** 10 min. Arbejdstid 20 min. Tilberedningstid

INGREDIENSER

2 Portioner

250 g	svinemørbrad
4 spsk.	<u>Kikkoman Teriyaki Sauce med Ristede Sesamfrø</u> <u>Ponzu - en blanding af</u> <u>sojasauce, eddike og</u> <u>citronaromaer</u>
5 spsk.	sesamolie
200 g	glasnudler
1	gulerod, strimlet
1	lille agurk, i tynde skiver
1 håndfuld	spidskål, fintsnittet
	Saft fra 1 lime
1	hel lime skåret i både
	Evt. sesamfrø til pynt
	Evt. koriander til pynt

FREM GANGSMÅDE

Step 1

200 g glasnudler

Kog nudlerne efter anvisning på pakken.

Step 2

250 g svinemørbrad

Skær mørbraden i tykke skiver og steg dem på en pande.

Step 3

4 spsk. Kikkoman Teriyaki Sauce med Ristede Sesamfrø - **5 spsk.** sesamolie

Tilsæt teriyakisauce og sesamolie mod slutningen, og lad det koge ind.

Step 4

Ponzu - en blanding af sojasauce, eddike og citronaromaer - **1** gulerod, strimlet - **1 håndfuld** spidskål, fintsnittet - Saft fra 1 lime

Bland gulerod, agurk og spidskål med de kogte glasnudler og dryp med lime og ponzusauce.

Step 5

Anret salaten på tallerkener og top med svinemørbrad.

Step 6

1 hel lime skåret i både - sesamfrø til pynt - Evt. koriander til pynt

Pynt med sesamfrø, koriander og limebåde.