

# Yum Woon Sen: Thailandsk glasnudelsalat

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

Næringsindhold:

**1.161 kJ / 277 kcal**

Fedt: **10,8 g** Protein: **12,8 g**

Kulhydrater: **32,6 g**

## INGREDIENSER

2 Portioner

<b>100 g</b>	kylling eller svinekød, hakket
<b>50 g</b>	mungbønneglasnudler
<b>60 g</b>	rødløg
<b>60 g</b>	bladselleri
<b>60 g</b>	svampe
<b>6</b>	cherrytomater
<b>3</b>	stængler koriander
<b>0,25</b>	rød chili
<b>4 spsk.</b>	<u>Kikkoman Ponzu - en blanding af sojasauce, eddike og citronaroma</u>
<b>3 spsk.</b>	fiskesauce
<b>1 liter</b>	vand

## FREM GANGSMÅDE

### Step 1

**50 g** mungbønneglasnudler - **60 g** rødløg - **60 g** bladselleri - **60 g** svampe - **6** cherrytomater - **3** stængler koriander - **0,25** rød chili

Opblød glasnudlerne i lunkent vand, indtil de er bløde. Skær rødløget i skiver på 3 mm. Fjern tråde fra bladsellerien og skær den diagonalt i 3 mm store stykker. Skær svampene i mundrette bidder, og skær cherrytomaterne over horisontalt. Hak koriander groft. Skær den røde chili i tynde ringe.

### Step 2

**4 spsk.** Kikkoman Ponzu - en blanding af sojasauce, eddike og citronaroma - **3 spsk.** fiskesauce

Bland Kikkoman ponzu citrus sojasauce og fiskesauce i en stor skål. Tilsæt chili i skiver fra step 1, og bland det godt sammen. Stil det til side.

### Step 3

**1 liter** vand - **100 g** kylling eller svinekød, hakket  
Bring vandet i kog. Tilsæt det hakkede kød, og tilbered det, mens du trækker kødet fra hinanden med en spatel. Så snart kødet er tilberedt, tag kødet op af vandet med en hulske og hæld kødet direkte i dressingen fra step 2. Fjern eventuelt skum fra kogevandet og hæld derefter glasnudlerne i, så de kan trække smag. Kog dem i 4 min. Tilsæt svampene (fra step 1) ca. 1 min før nudlerne er færdige. Tilsæt rødløg (fra step 1) 15 sekunder før vandet hældes fra, så de kort blanches. Sørg for at sigte det hele grundigt.

### Step 4

Hæld nudler, svampe og løg til skålen med kød og dressing, mens ingredienserne stadig er varme. Tilsæt bladselleri og cherrytomater fra step 1, og bland det hele sammen. Lad blandingen stå i 30 minutter, så alle smage kan forenes, eller server med det samme, hvis du hellere vil det. Flyt salaten til et serveringsfad og pynt med den hakkede koriander fra step 1 inden servering.