



Coral Beachin lihasalaatti

Aineet: 150 g Naudan ulkofileetä
Suolaa
Pippuria
2 rkl Lime-hedelmän mehua
1 rkl Sokeria
2 kynttä Valkosipulia
1 palaa Galangal-juurta
2 rkl Kalakastiketta
6 kpl Sellerinlehtiä
3 kpl Tomaattia paloiteltuna
0,5 kpl Kurkkua paloiteltuna
1 dl Mintun lehtiä

Valmistus: Paahda liha pannulla tai grillissä ja mausta paahtuneena suolalla ja pippurilla. Leikkaa liha heti paperinohuiksi viipaleiksi.

Mittaa kaikki kastikeaineet wokkiin ja kiehauta, lisää lihasuikaleet liemeen ja anna maustua ja kuumentua kauttaaltaan.

Kumoa tarjoiluvadille. Höystä lihaseos kurkku- ja tomaattipaloilla sekä mintunlehdillä.

www.superkokki.com