



Mausteinen nuudelisalaatti - Yam Wun Sen

Aineet: 4 dl keitettyjä ohuita nuudeleita
100 g jauhelihaa
1 dl sipulia viipaleina
1 dl ruohosipulia pätäkittynä
1 dl lehtisalaattia paloiksi revittynä
1 dl tomaattia viipaleina
Ainekset kastikkeeseen:
3 chiliä siivuina
1 rkl korianterin juurta
60-70 g sokeria
1 tl suolaa
1 dl sitruunamehua

Valmistus: 1. Keitä jauheliha. Valuta kuivaksi. Kiehauta nuudelit. Valuta kuivaksi ja leikkaa lyhyehköiksi.
2. Valmista kastike. Jauha korianterinjuuri ja chili morttelissa. Lisää sokeri, suola ja sitruunamehu. Keitä hetki miedolla lämmöllä. Ota jäähtymään.
3. Sekoita nuudelit, jauheliha, sipuli, tomaatti ja salaatin lehdet. Lisää salaatinkastike.
4. Tarjoile välittömästi.

www.superkokki.com