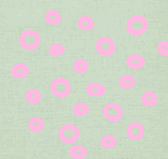




Nudelsalat med kyllingedeller

4 PERS





Nudelsalat med kyllingedeller

4 PERS

Kyllingedeller

350 gram hakket kyllingekød
1 fed hvidløg
1 lille rødløg
1 æg
½ dl hvedemel
½ tsk. peber
1 tsk. salt
En dusk persille
En lille håndfuld basilikum
Olivenolie og/eller smør til stegning

Sauce

10 spsk. sursød sauce
2 spsk. fiskesauce
2 spsk. soya
2 spsk. olivenolie
Saft fra en hel citron
Topping
Saltede cashewnødder
Frisk koriander

Nudelsalat

200 g risnudler (tørvægt)
150 g bønnespirer
20 g forårsløg
60 g sukkerærter
170 g spidskål
110 g gulerødder
1 rød peber
Evt. frisk rød chili

Kyllingedeller

Kør hvidløg, rødløg, basilikum og persille i en minihakker eller foodprocessor.

Tilsæt det hakkede kyllingekød sammen med æg, hvedemel, salt og peber og rør farsen godt sammen.

TIP: Lad farsen hvile i køleskabet i 30 min. mens du tilbereder risnudler og grønt. Form store frikadeller og steg dem på en pande i smør og olie.

Sauce

Kom alle ingredienser til saucen i en skål og bland godt sammen.

Nudelsalat

Kog risnudlerne efter anvisning på pakken.

Skyl med koldt vand efter kogning.

Skræl gulerødder. Skyl sukkerærter og bønnespirer. Pil evt. de yderste blade af spidskålen. Skær gulerødder, spidskål og sukkerærter fint, evt. i strimler. Forårsløg snittes også fint.

Kom nudler, grøntsager og saucen i en stor skål og vend det hele sammen.

Anretning

Skær frikadellerne ud i skiver. Kom nudelsalat i en tallerken og læg frikadelleskiver ovenpå og pynt med saltede cashewnødder og krydderurter. Evt. frisk, fintsnittet chili.

Opskriften er udviklet af familien Koch

