Yum Woonsen

Yum Woonsen är en fantastiskt smarrig och lättlagad thailändsk glasnudelsallad fullpackad med smaker. Färska grönsaker, örter och en syrlig dressing.

Om du vill göra rätten glutenfri, välj glutenfri soja.

Tid: ca 25 minuter
Portioner: 2

Ingredienser

100g glasnudlar, blötlagda i ca 15 minuter
100g tigerräkor
100g fläskfärs

Dressing

3 msk fisksås
2 st färsk röd chili
1 msk socker
1 lime
2 st korianderrötter
1 msk vatten

Dekorera med örter

2 stjälkar salladslök (grovt delade)
2 stjälkar koriander
2 st inlagda, hela vitlökar
1 stjälk selleri

Gör så här

1. För att göra dressingen krossar du korianderrötter och chili lätt.
2. Smält socker i vatten på låg värme, tillsätt sedan krossad koriander och chili.
3. Pressa sedan i lime.
4. Tillsätt fisksås och häll dressingen i en skål.
5. Koka upp vatten, sänk ner glasnudlarna snabbt för att de ska mjukas upp och lägg sedan upp dem i en skål.
6. Sautera (ungefär som att bryna) fläskfärsen och tigerräkorna i 2 msk vatten tills det är klart.
7. Blanda slutligen i dressingen, glasnudlarna och allra sist tillsätter du örterna.

Sugen på mer? Du hittar fler goda recept på vår hemsida thaifong.se/recept

thai fong
Specialist in Asian Food