



Fiskefrikadeller på nudelsalat

Beskrivelse

Fiskefrikadeller på nudelsalat

Ingredienser til 4 personer :

12 fiskefrikadeller
1 stk. hjertesalat, skyllet og skåret i tynde strimler
1 rød chili
2 stk. forårssløg
200 g Sugarsnap ærter og/eller bønnespirer
1-2 gulrødder
1/2 agurk
3 stk. limefrugter
evt. frisk chilli, finthakket
1 bundt koriander og/eller mynte
Riseddike
Sukker

Til peanutsaucen:

4-5 spsk Peanutbutter, grov eller fin.
1 ds. Kokosmælk
1 spsk honning
2 spsk soya
1 tsk karrypulver eller rød thai karrypasta

Fremgangsmåde:

Peanutbutter, karry, honning, soya og kokosmælk sættes over at simre i en lille gryde. Lad smørge til saucen tykner, omkring 5-10 minutter, og smag til med salt, evt. friskhakket chilli og limesaft. Saucen hældes på et glas og køles af. Saucen holder mindst en uge på køl. Den bliver meget tyk når den køler af, og kan sættes bare luges igen, når man skal bruge den. Nudlerne koges efter anvisningen på pakken, drænes og skylles i koldt vand.

Hæld en smule olie over nudlerne og meget gerne sesamolie og fordel det, så nudlerne ikke klister sammen. Grøntsagerne skylles og snittes i fine strimler/splitter. Det går bedst på et mandolinjern. Alle grøntsager bortset fra salaten hældes op i en stor skål, som kan rumme både grøntsager og nudler. Riv skallen fra den ene lime fint over grøntsagerne, og pres saften ned i skålen også. Så hældes 6-8 spsk riseddike og 5-7 spsk sukker ned til grøntsagerne, sammen med evt. finthakket chilli og fiskesauce efter smag. Vend grundigt rundt, og lad grøntsagerne stå og marinere. Krydderurterne skylles, og bladene plukkes af. Fiskedellerne lunes i smør på en pande, til de er gennemvarme og sprøde. Nudlerne, halvdelen af krydderurterne og salaten vendes ned til grøntsagerne i skålen, og der smages til med evt mere sukker, eddike og fiskesauce. Salaten skal være godt syrlig/sød/stærk.

Anretning:

Salaten anrettes på et fad, resten af krydderurterne fordeles over salaten sammen med evt. mere finthakket chilli. Fiskedellerne skæres i skiver og gives til salaten sammen med peanutsaucen.

Limefrugterne skæres i både og fordeles på salaten. Giv en lille skål med en 50:50 blanding af groft salt og groftkværnet peber til, for et ekstra autentisk touch.