

# Glasnudelsalat med hakket kylling



## Ingredienser

- 200 g Glasnudler (vermicelli)
- 300 g Kylling, hakket
- 100 g Tørrede sorte svampe (Black fungus)
- 2 spsk. Vegetabilsk olie
- 2 spsk. Fiskesauce
- 6 spsk. Frisk limesaft
- 2 tsk. Sukker
- 5 fed Hvidløg, fint hakket
- 2 spsk. Citrongræs, finhakket
- 2-3 Små røde chili (*Bird's Eye*), i skrå skiver
- 2 spsk. Koriander, groft hakket
- 1 spsk. Mynte blade, groft hakket
- 3 Skalotteløg, fintsnittet

### Til garnering

Salatblade

Koriander blade



*Black Fungus*

*Skalotteløg*



*Lemongrass*

## Fremgangsmåde

Opblød de tørrede svampe i varmt vand i ca. 10 minutter eller indtil det er blødgjort. Dræn dem og hak dem groft.

Opblød vermicelli i varmt vand i ca. 5 minutter eller indtil de er blødgjort. Dræn dem og skær dem i mindre stykker.

Varm olie i en wok og steg kyllingekødet. Tilsæt en smule fiskesauce og steg indtil kyllingen er færdig.

Tilsæt vermicelli og svampe, og bland det godt sammen. Sluk for varmen.

Tilsæt fiskesauce, limejuice og sukker til kyllingeblendingen og omrør grundigt.

Tilsæt mynte, hvidløg, citrongræs, chili og koriander. Bland det grundigt.

Anret et serveringsfad med salatblade og hæld derefter kyllingeblending over bladene.

Garnér med skalotteløg og korianderblade.



*Mynte*

*Koriander*



*Små røde chili (Bird's Eye)*

# Saitip Thai Market

saitiphaimarket.dk

facebook.com/saitiphaimarket

Amagerbrogade 76

2300 København S

📍 42 74 27 03

## Åbningstider

Mandag	10:00 – 18:30
Tirsdag	10:00 – 18:30
Onsdag	10:00 – 18:30
Torsdag	10:00 – 18:30
Fredag	10:00 – 18:30
Lørdag	10:00 – 18:30
Søndag	Lukket

