

# Glasnudelsalat med hakket svinekød og rejer



## Ingredienser

- 200 g Glasnudler (vermicelli)
- 150 g Hakket svinekød
- 100 g Rejer
- 1 Rødløg
- 2 Tomater
- 1-2 Rød chili
- 1 cm Ingefær
- ½ dl. Peanuts (usaltede)
- 100 g Krølsalat
- ½-1 Lime
- 1 spsk. Soja sauce med svampesmag
- Olie til stegning
- Friske koriander blade



*Glasnudler (Vermicelli)*



*Soja sauce med svampesmag*



*Rød chili*

## Fremgangsmåde

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

Skær tomater i mindre stykker, løget i ringe og chilierne i små stykker på skrå. Ingefær rives eller hakkes fint.

Varm olie i en wok og steg svinekødet. Tilsæt rejer og steg indtil det er færdigt. Sluk for varmen.

Tilsæt nudler og grøntsager, og bland det godt sammen. Smag til med soja og limesaft.

Anret et serveringsfad med salatblade og hæld derefter blandingen over bladene, og drys med jordnødder og koriander blade.

### **Sådan opblødes tørrede nudler**

*Den første dårlige anbefaling er at opbløde nudlerne i koldt vand. På mange nudelpakninger er givet denne anvisning. Det tager bare alt for lang tid og bidrager slet ikke til en bedre struktur. Den anden fejl er at koge nudlerne. Det ender med at nudlerne klistrer sammen*

**Tynde nudler:** Læg nudlerne i en skål og hæld kogende vand over, og lad dem stå i 1- 5 min., eller indtil de er bløde. Hæld det varme vand fra og hæld koldt vand over til de er kolde. Hæld vandet fra og sæt nudlerne til side.

**Tykkere nudler:** Bring en stor gryde vand i kog. Rør nudlerne i ca. 30 sekunder, og fjern derefter gryden fra varmen. Lad nudlerne stå i 8-0 minutter, eller indtil de er bløde, og der ikke er noget hårdt center tilbage. Hæld det varme vand fra og hæld koldt vand over til de er kolde. Hæld vandet fra og sæt nudlerne til side.

**Friske nudler:** Opblødning er ikke nødvendig for friske nudler. Nudlerne blanches kortvarigt (1-2 min.) i kogende og koldt vand for at blødgøre dem.

# 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

