

Stærk oksekødssalat



Stegt oksekød

300 g Oksekød i skiver

Steg kødet ved høj varme indtil kødet er tørt. Steg videre ved middel varme indtil kødet er færdigt stegt (rødt, rosa eller gennemstegt - efter behag). Der kan evt. anvendes en grill pande. Lad kødet køle af og skær i tynde strimler på tværs af fibrene.

Dressing

25 g Små stærke chili
4 fed Hvidløg, hakket
10 g Koriander rødder, hakkede
4 spsk. Fiskesauce
5 spsk. Limesaft
4 spsk. Sukker

Stød chili, hvidløg og koriander rødder sammen i en morter.

Kom hvidløg og chili på en pande ved middel varme. Tilsæt fiskesauce og sukker indtil sukkeret opløses.

Skru ned for varmen og tilsæt limesaft.

Der skal opnås balance mellem den salte, søde og sure smag.



Små stærke chili



Koriander

Dressing kan laves i forvejen og opbevares med låg i køleskab.

Ingredienser

Stegt oksekød (se ovenfor)

Dressing (se ovenfor)

2 Små løg

3 Skole agurker (eller 1 salat agurk)

1 Salathoved

Koriander blade

Røde chili

Fremgangsmåde

Skræl løget og skær i både på ca. ½ cm og del det.

Skræl agurk, skær i halve og fjern frøene. Skær agurk i tynde skiver (ca. ¼ cm).

Riv salatblade i grove stykker.

Bland oksekød og løg i en skål sammen med dressing.

Tilsæt agurk, drys med koriander blade og bland grundigt.

Drys med chili og anret salatbladene ved siden af.



Rød Chili

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

