

Yum Woon Sen: thai-lasinuudelisalaatti

kokonaisaika **30 min min** 20 min esivalmistelut **10 min** valmistus

Ravintosisältö (per annos):
1.161 kJ / 277 kcal

Rasva: **10,8 g** Proteiini: **12,8 g**
Hiilihydraatit: **32,6 g**

AINEKSET

2 annosta

100 g	kanan tai porsaan jauhelihaa
50 g	lasinuudeleita
60 g	punasipulia
60 g	selleriä
60 g	herkkusieniä
6	kirsikkatomaattia
3	korianterin oksaa
0,25	punaista chiliä
4 rkl	<u>Kikkoman Ponzu - Sekoitus Soijakastiketta, etikkaa ja sitruunaa</u>
3 rkl	kalakastiketta
1 l	vettä

VALMISTUS

Vaihe 1

50 g lasinuudeleita - **60 g** punasipulia - **60 g** selleriä - **60 g** herkkusieniä - **6** kirsikkatomaattia - **3** oksaa korianteria - **0,25** punaista chiliä
Liota lasinuudeleita kädenlämpöisessä vedessä, kunnes ne pehmenevät. Leikkaa punasipuli 3 mm paksuisiksi siivuiksi. Poista tarvittaessa lankamaiset nauhat sellerin varresta ja leikkaa se vinosti 3 mm:n paksuisiksi paloiksi. Leikkaa herkkusienet suupalloiksi. Paloittele kirsikkatomaatit. Pilko korianteri rouheasti. Viipaloi punainen chili ohuiksi renkaiksi.

Vaihe 2

4 rkl Kikkoman Ponzu - Sekoitus Soijakastiketta, etikkaa ja sitruunaa - **3 rkl** kalakastiketta
Laita isoon kulhoon Kikkoman ponzu-sitrussoijakastike ja kalakastike. Lisää vaiheessa 1 viipaloitu chili ja sekoita hyvin. Jätä odottamaan.

Vaihe 3

1 l vettä - **100 g** kanan tai porsaan jauhelihaa
Kiehauta vesi. Lisää jauheliha ja kypsennä sitä samalla, kun hajotat sitä lusikalla tai lastalla. Kun liha on kypsää, nostele se reikäkauhalla vedestä ja lisää välittömästi vaiheessa 2 valmistettuun kastikkeeseen. Kuori mahdollinen vaahto keittoveden pinnalta ja keitä lasinuudeleita samassa vedessä 4 minuuttia. Lisää sienet (vaiheesta 1) minuutti ennen nuudeliä valmistumista. Lisää vielä punasipulisiivut (vaiheesta 1) 15 sekuntia ennen nuudeliä valmistumista. Valuta ainekset hyvin.

Vaihe 4

Lisää nuudelit, sienet ja sipuli kulhoon jauhelihan ja kastikkeen joukkoon, kun ainekset ovat vielä lämpimiä. Lisää selleri ja kirsikkatomaatit vaiheesta 1 ja sekoita ainekset huolellisesti. Anna salaatin tekeytyä 30 minuuttia, jotta maut pääsevät kehittymään, tai tarjoile halutessasi heti. Siirrä salaatti vadille ja koristele vaiheessa 1 pilkotulla korianterilla.