

Bun thit bo xao – stegt oksekøds- og risnuddelsalat

med koriander, mynte og nuoc mam dip

2 personer

INGREDIENSER

250-300 g oksekød
½ spsk rørsukker
½ spsk havsalt
½ spsk kværnet peber
1 spsk fiskesauce
1 stang citrongræs
1 stort løg
3 fed hvidløg
1 håndfuld bønnespirer
1/4 bundt mynte
1/4 bundt koriander
½ rød peberfrugt
1 håndfuld peanuts
½ hjertesalat
½ agurk

½ pakke risnudler
1 spsk lagereddike
1 tsk fint salt
1 liter vand

Fremgangsmåde: Kog vand op med salt og eddike. Smid nudlerne i og lad koge i cirka 8 minutter, hvorefter varmen slukkes, og nudlerne efterlades i vandet i yderligere 2-3 minutter, inden vandet hældes fra, og nudlerne bliver spredt ud på et fad. Den perfekte konsistens giver tilpas klistrede nudler, som ikke klumper eller smager af/ligner grød.

Nuoc Mam Dip

2 gulerødder
1 fed hvidløg
1 chilifrugt
½-1 citron
3 del vand
1 del fiskesauce
1 del sukker

Fremgangsmåde: Varm vandet op og smelt sukkeret i det. Tilfør først resterende ingredienser, når vandet er kølet af. Fiskesauce og citron til allersidst, inden dippen smages til. Husk at starte med ½ citron og tilføj efter behov.