Nudelsalat

Denne retten passer perfekt på varme sommerkvelder når det er grilling på agendaen! Det går veldig raskt å grille hvalkjøttet, og selve nudelsalaten kan lages på forhånd.

Fremgangsmåte:

Kok opp rikelig med saltet vann. Skru av varmen og ha i glassnudlene. Ha over i kaldt vann for avkjøling når nudlene er passe myke. Sil.

Rist sesamfrøene i en tørr varm panne i noen min.

Skrell og kutt mangoen i små terninger

Krydre med salt

Krydre kjøttet godt med salt og pepper.

Brun kjøttet godt i en varm grillpanne eller på grillen. Vend ofte på kjøttet for jevn bruning og steking. Det trenger kun noen få minutter til sammen. Det er viktig å la kjøttet hvile før det skjæres i skiver.

Bland sammen liker deler soppsoya, sesamolja...

..og lime

Grov hakk/knus de rista cashewnøttene.

Vend alt inn i nudlene. Smak til med viniagretten.

Bland det hele godt sammen.

Snurr nuddelsalaten rundt en stor pinsett og legg pent på en side av tallerkenen. Topp med garnishet.

Hvalkjøttet skjæres i 1 cm tykke skiver. Det er viktig å skjære mot kjøttfibrene så kjøttet blir så mørt som mulig.

Hell litt vinaigrette over kjøttet også.

Dryss over rista sesamfrø

Ingredienser:

Glassnudler
100 gram

Lime juice
2 ss

Soppsoya
2 ss

Sesamolje
2 ss

Sesamfrø
2 ss

Mango
1 liten

Rødløk
½ stk.

Koriander
1 bunt

Cashewnøtter
50 gram

Hvalkjøtt
400 gram

Anbefalt stykningsdel

Mørnet biff av hval er kjøtt som har ligget til mørning ved ca 0°c i mer enn 3 uker. 8 vacuumposer med 6 stk. biffer á 180 g / 1080 g. Totalt 8.640gram pr. kartong.

Laget av:

Irmelin Sandboe