

Yam Wun Sen (het vermicesallad)

Ingredienser

3 salladsblad

1 msk olja

1 vitlöksklyfta (finhackad)

4 msk buljong eller vatten

3 msk limesaft

2 msk fisksås

50g fläskkött

100g räkor

½-1 tsk chilipulver

1 tsk socker

3 shiitakesvampar

50 g glasnudlar eller risvermicelli

2 schalottenlökar

1 vårlök

1-2 färska chilie - fint stuvade

färsk koriander

Lägg nudlarna i blöt i hett vatten en stund så de blir mjuka. Klipp dem.
Lägg svamparna i blöt i hett vatten en stund så de blir mjuka. Skär bort foten och strimla hattarna fint.

Hetta upp oljan i en liten kastrull eller stekpanna.

Tillsätt vitlöken och stek den lätt gyllenbrun. (Var försiktig – den blir lätt besk.) Lägg åt sidan (oljan och vitlöken).

Tärna fläskköttet fint. Skala och rensa räkorna.

Blanda buljong, limesaft och fisksås i en liten kastrull och koka upp.

Tillsätt köttet och rör om så tärningarna blir separerade och inte klumpar ihop sig och koka ½ minut.

Tillsätt räkorna, chilipulver och socker och koka i ½ minut till.

Eventuellt får man tillsätta lite mer vätska – ska vara drygt en deciliter kvar när man sedan tillsätter nudlar, svamp, schalottenlök i fina skivor och vårlök som är ganska fint hackad och chili fina skivor.

Servera på ett salladsblad med koriander och vitlöksolja som topp..

ASIAN SARI SARI STORE



Manila Livs

Vikengatan 16 | 054-24 06 20 | Öppet alla dagar
<http://www.manilalivs.com/>