

Asiatiske salatwraps

Opskrift til 4 personer

Samlet tid

20 minutter

Ingredienser

- 2 stk. hjertesalat
- 400 g hakket kyllingekød
- lidt olie til stegning
- godt med salt og peber
- en god håndfuld frisk mynte
- en god håndfuld frisk koriander
- 1 stort rødløg
- 1 stort fed hvidløg (eller 2 små)
- 1 tsk. frisk chili, fint hakket
- skal og saft fra 1/2 lime
- 3 spsk. soyasauce
- 2 spsk. sukker
- 1/2 dl fiskesauce
- 1 god håndfuld saltede cashewnødder

Sådan gør du

1. Start med at stege dit kyllingekød på en pande i lidt olie og krydr med godt med salt og peber.
2. Pil rødløg og hvidløg, snit rødløg i ringe og riv hvidløg.
3. Snit også chili fint og riv skallen fra din lime
4. Når kødet er brunet godt, kommes det i en skål sammen med urter, rødløg, hvidløg, chili og limeskal .
5. Kom limesaft, soyasauce, sukker og fiskesauce i en skål og rør det sammen, kom det over kødet.
6. Skyl salaten og dup den tør. Læg skiver frem og kom fyldet i.
7. Top med nødderne og evt. lidt ekstra chili og server.