

Suppe-salat med nudler, kylling og grønt

Opskrift til 4 portioner

Ingredienser

- 1/2 spidskål
- 3 skoleagurker
- 3 store gulerødder
- 3 forårsløg
- En god håndfuld bønnespirer
- 100 g nudler (gerne glasnudler)
- 280 g kylling
- 2 dl edamamebønner
- En god håndfuld salte peanuts
- En håndfuld koriander
- En håndfuld mynte
- En håndfuld basilikum - gerne thai basilikum

Suppe-dressing

- 8 spsk. sesamolie
- 6 spsk. soya
- 4 spsk. ris vinegar
- 4 spsk. brun farin
- 1 rød chili
- 2 store fed hvidløg
- 1 stump ingefær (4*4 cm)
- Skal fra 2 lime + saften
- Ca. 3 dl. kogende vand
- Evt. friske, hakkede krydderurter (koriander, mynte, thai basilikum)

Sådan gør du

1. Start med at koge kyllingen i en gryde med vand – ca. 20 minutter
2. Imens klargøres grøntsagerne: Snit spidskål fint, riv gulerødderne på et juliennejern, skær agurkerne i skiver, snit forårsløg, giv edamamebønnerne et opkog, skyl bønnespirerne.
3. Pluk krydderurterne, du kan hakke dem groft, hvis du synes.
4. Kog nudlerne efter anvisning på pakken.
5. Bland alle ingredienserne til dressing sammen: Skræl og riv ingefær og hvidløg, skær chili i skiver eller hak det fint.
6. Riv det kogte kyllingebryst fra hinanden med to gaffler.
7. Saml salaten og hæld til sidst dressing ud over. Bland den en smule.
8. Top med grofthakkede, salte peanuts