

Vietnamesisk salat med kylling

Opskrift til 4 personer

Samlet tid

små 30 minutter

Ingredienser

Salat

- 1/4 spidskål (jeg bruger lilla)
- 3 gulerødder
- 1 rødløg
- 1 håndfuld basilikum
- 1 håndfuld mynte
- 1 håndfuld koriander
- 280 g kyllingebryst

Dressing

- 2 spsk. sukker
- 3 spsk. fiskesauce
- 1/2 dl vand
- 2 spsk. limesaft + lidt af skallen
- 1/4 frisk chili
- 1 fed hvidløg
- godt med salt og peber

Toppings

- 3 fed hvidløg
- 1 almindelig løg
- 1 dl mel
- 1 dl solsikkeolie

Sådan gør du

1. Start med at lave dine ristede løg som toppings. Pil løg og hvidløg og snit begge groft. Kom dem i en skål med mel og vend rundt. Tag dem op, kasser melet.
2. Sæt en gryde over med solsikkeolie og lad det blive godt varmt, uden at det sprutter.
3. Kom løg og hvidløg herved og lad dem blive godt sprøde. De skal ligge i den boblende olie i 4-5 minutter. Pil dem op og lad dem dryppe af på køkkenrulle.
4. Sæt en anden gryde over med kogende vand (og evt. en bouillonterning), kom kyllingebryst her i og lad dem koge i 15-20 minutter. Pil dem herefter fra hinanden med to gaffer.
5. Nu til salaten: snit spidskål fint, riv gulerødder på en juiennejern, snit rødløg og pluk urterne.
6. Bland dressingens sammen i et glas, hvidløg og chili snittes fint / rives.
7. Så er det ellers bare at blande det hele: salattingene, den plukkede kylling, dressingens og de her sprøde ristede løg.