

Kokospanerede inderfileter med kokosdip og nudelsalat

4 personer

Ingredienser

10-15 stk. kokospanerede inderfileter

Kokosdip

1 dl. kokosmælk

50 g. frisk ost

1 grønne chilier uden kerner

½ spsk. limesaft

Salt

Nudelsalat

200 g. nudler

1 bdt. radiser

1 lille agurker

150 g. Mizuna salat eller rucola

Dressing

1 dl. sød chilisauce

1/4 dl. limesaft

1/4 dl. sojasauce

1 spsk. mørk ristet sesamolie

Tilberedning

Tilbered inderfileterne i ovnen eller i friture. Pisk kokosmælk, friskost og finthakkede grønne chili sammen. Smag dressingen til med limesaft og salt.

Tilbered nudler som anvist og skyl godt i koldt vand. Skyl radiser grundigt, lad gerne lidt af toppen sidde og skær dem i skiver. Halver agurken, fjern kerner og skær den i skrå skiver.

Pisk chilisauce, limesaft, sojasauce og sesamolie sammen. Vend nudlerne godt rundt i dressingen og tilsæt de øvrige grønsager.

