

Satay spyd med kokosdip

4 personer

Ingredienser

12 stk Danpo inderfileter
2 tsk. farin eller rørsukker
2 tsk. karry
2 tsk. limesaft
4 tsk. kokosmælk
Små træspyd

Kokosdip

1- 2 tsk. rød thaikarry eller anden karry
3 dl. kokosmælk
½ dl. grovmalet jordnøddesmør
1 dl. vand
2 tsk. limesaft
2 tsk. fiskesauce eller salt
Evt. sukker

Nudelsalat

150 g. nudler
1 bdt. radiser
1 aurgk
200 g. forskellige spirer (ikke lucerne)
½ - 1 bk. salat

Dressing

100 g. salsa eller sød chilisauce
2 spsk. limesaft
2 spsk. fiskesauce
2 tsk. mørk ristet sesamolie eller alm. olie

Tilberedning

Bland sukker, karry, limesaft og kokosmælk. Vend inderfileter godt rundt i marinaden og lad dem trække mindst 1 time. Læg træspyd i vand i mindst 1/2 time. Sæt inderfileter på spyd.

Rist thaikarry i en skefuld kokosmælk, til det begynder at dufte.

Tilsæt resten af kokosmælken, jordnøddesmør og vand. Bring sauce i kog under omrøring og lad den koge i ca. 3 min. for svag varme.

Smag sauce til med limesaft, fiskesauce og sukker.

Pensel spydene med olie og grill dem 2-3 min. på hver side.

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 salsa, limesaft, fiskesauce og sesamolje sammen. Vend nudler godt rundt i dressingen og tilsæt de øvrige grønsager.