

Thailändsk biffsallad



För 4 personer

500 gram biff, oxfilé eller lövbiff
3 vitlösklyftor
1-2 röda chilifruktar
4 msk asiatisk fisksås (nam pla)
4 msk färskpressad limejuice
2 tsk socker
1 krukla färsk koriander
2 schalottenlökar
1 selleristjälk
6 salladslökar
Blandad sallad till servering
Rapsolja

- *Skala och finriv vitlöken. Dela, kärna ur och strimla chilifrukterna. Blanda med fisksås, limejuice och socker till en marinad i en bunke.*
- *Skär köttet i 4x1 cm strimlor. Stek i omgångar i het panna i lite olja, ca 1 minut åt gången. Låt svalna*
- *Hacka koriandern grovt. Skala och strimla schalottenlöken tunt. Skär sellerin och hälften av salladslöken i strimlor. Blanda det med köttet och marinaden. Servera biffsalladen på salladsblad garnerad med limeklyftor och salladslök.*