

Asiatiska grillspett med sesamfrön och nudelsallad

För 4 personer

500 g biff/nötytterlår, tärnat
2 msk sesamfrö
grillspett av trä, blötlagda

Marinad:

1/2 dl rapsolja
2 msk soja
2 msk färsk koriander, grovhackad
1 vitlöksklyfta, riven
1 röd chili, finhackad
1 msk färsk ingefära, riven

Nudelsallad:

250 g äggnudlar
4 tomater, tärnade
1 papaya, tärnad
blandade sallatssorter, strimlade
1 dl cashewnötter
1/2 dl sweet chilisås

-
1. *Blanda marinaden i en plastpåse. Trä upp köttet på spett och lägg i marinaden. Marinera kallt 2 tim.*
 2. *Låt spetten rinna av och grilla ca 6 min, vänd flera gånger. Strö över sesamfrö.*
 3. *Koka nudlarna enligt anvisning på förpackningen och spola i kallt vatten. Blanda alla ingredienser till salladen. Häll över sweet-chilisås.*