Thailandsk glassnudelsalat med reker



Ingredienser

♥ 200 g glassnudler
♥ 1 agurk
♥ 2 vårløk
♥ 2 sjalottløk
♥ 2 stangselleri
♥ 4 reddiker
♥ 1 bunt frisk koriander
♥ 1 bunt frisk mynte
♥ 1 rød chili (se tips)
♥ 300 g rensede reker (ferske eller frosne)
♥ 50 g peanøtter, saltede
♥ 1 ss sesamfrø

Dressing:
♥ 2 ss fiskesaus
♥ 3 ss riseddik
♥ 2 ss sesamolje
♥ 1 ts brunt sukker
♥ 4 fedd hvitløk, pressede
♥ 1 ss ferskrevet ingefær
♥ 2 lime, presset saft
♥ 2 ts chiliflakes (se tips)

Fremgangsmåte

Tilbered glassnudlene som anvist på pakningen. De skal kun ligge i varmt vann i en kort stund og deretter legges i kaldt vann slik at varmebehandlingen opphører. Hell deretter av vannet ved å ha nudlene i en sil. Ha nudlene over i en bolle.

Skrell agurken, skjær over på midten og fjern den bløte innsiden. Kutt agurken deretter opp i skiver. Kutt opp vårløk og skjær sjalottløk i tynne skiver. Kutt selleristengene i biter og skjær reddikene i tynne skiver. Kutt koriander og mynteblader grovt. Skyll chilien og fjern frøene på innsiden før du kutter også denne i mindre biter. Ha alt i bollen med glassnudlene.

Rør sammen ingrediensene til dressingen.

Bland dressingen og rekene med salaten og ha salaten over i en serveringsbolle.

Dryss over grovt hakkede peanøtter og sesamfrø.

Tips

♥ Jeg har her brukt ingredienser som fås kjøpt i vanlige, norske matbutikker med godt utvalg. Glassnudler er som sagt tynne, gjennomsiktige nudler laget av stivelse fra mungbønner. Fås kjøpt i de fleste norske matbutikkene. Pass på at du følger fremgangsmåten som står beskrevet på pakningen slik at du unngår at nudlene klistrer seg sammen.

♥ Jeg har brukt vanlig vårløk og stangselleri, men bruk gjerne thailandske versjoner av dette som du får kjøpt i asiatiske matbutikker. Brunt sukker bør ideelt sett erstattes med palmesukker som også fås kjøpt i asiatiske matbutikker. Frisk, thailandsk basilikum kan brukes i tillegg til, eller i stedet for, frisk koriander og mynteblader.

♥ Bruk helst ferske, rensede reker hvis du har det for hånden. Det gir best smak! Med 300 gram reker i oppskriften menes ferdig renset vekt. 600 g reker med skall tilsvarer ca. 300 reker uten skall. Dersom du bruker reker som har vært fryst, så la dem tine skikkelig og tørk de rensede rekene med kjøkkenpapir for å få bort overflødig væske.

♥ Tilpass mengden chili og chiliflak etter hvor sterk du liker salaten. Hvis du splitter opp chilien, fjerner frøene på innsiden og skyller i kaldt vann, blir den langt mindre sterk.

♥ Glassnudelsalaten bør serveres samme dag som den er laget.

♥ Se også **Thailandsk laksecurry** og **Thailandsk kyllingsuppe med nudler og revet kylling**.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/thailandsk-glassnudelsalat-med-reker