

Grillad lax med thainudlar

4 portioner

700-800 g laxfilé

Marinad

1 msk fisksås
2 tsk sambal
1 tsk smulade limeblad
1 msk sweet chili
1 tsk salt
1 msk olja

Grönsaker

2 morötter
1 ask sockerärter
1 ask minimajs
1 påse salladslök
1 röd chilifrukt
1 grön chilifrukt
2 stänger citrongräs
2 Santa Maria Lime Wok Spice Mix
4 dl vatten

Nudlar

250 g glasnudlar (5 mm)

Putsa laxen och ta bort skinnet.

Blanda marinaden och marinera laxen i ca 1 timme.

Finstrimla alla grönsakerna utom citrongräset i 3-4 cm långa strimlor.
Skär citrongräset i ytterst tunna skivor.

Koka glasnudlarna knappt färdiga i lättsaltat vatten och skölj den i kallt vatten.

Torka av laxen lite och grilla i en grillpanna eller på utegrillen.

Woka under tiden alla grönsakerna i lite olja några minuter.
Tillsätt mixen och vattnet, koka upp och låt koka 3-4 min.
Häll över i en annan skål.

Woka nudlarna i lite olja.
Tillsätt grönsakssåsen och blanda försiktigt.

Servera den grillade laxen med grönsaksnudlarna till.