



Kryddig fläskfilé med nudelsallad och limes dressing

Ingredienser 8 portioner

1 kg	fläskfilé
1,5 tsk	salt
0,5 tsk	svartpeppar, nymald
1,5 tsk	chiliflakes
1 msk	lökpulver
0,5 tsk	paprikapulver
2 krm	koriander, mald
2 krm	muskotnöt, riven
1 msk	råsocker

Sallad:

250 g	äggnudlar
1 st	röd paprika
1 st	gul paprika
1 st	orange paprika
0,5 st	purjolök, strimlad
100 g	rucolasallat

Dressing:

3 st	lime, pressad saft från
3 msk	oystersås
1 msk	sesamolja
1 msk	ljus soja
1 msk	thaufisksås
1 msk	koriander, hackad
2 msk	sesamfrön
2 msk	råströsocker

Tillagning Kryddig fläskfilé med nudelsallad och limes dressing

Ugn: 225 och 175 grader.

1 Blanda samman salt, alla kryddor och råsocker i en skål. Gnid in kryddorna på köttet. Lägg köttet i en smord ugnssäker form.

2 Sätt in formen i mitten av ugnen vid 225 grader och sänk ugnstemperaturen till 175 grader.

3 Stek filéerna tills innertemperaturen är 65 grader, cirka 30 minuter. Låt köttet kallna. Lägg det i en plastpåse i kylan till serveringen. Skiva köttet tunt.

4 Bryt sönder äggnudlarna och lägg dem i en bunke. Slå på kokande vatten så det täcker. Låt stå cirka 10 minuter.

5 Häll av vattnet. Kärna ur paprikorna och skär dem i smala strimlor och lägg i en bunke.

6 Strimla purjolöken tunt och lägg i samma bunke. Häll över kokande vatten, så att grönsakerna blir förvållda.

7 Häll av vattnet genom ett durkslag och spola med kallt vatten. Låt grönsakerna rinna av. Blanda med nudlarna.

8 Blanda pressad lime, oystersås, sesamolja, ljus soja, fisksås, koriander, sesamfrön och råsocker i en skål och rör tills sockret löser sig.

9 Häll det mesta av dressingen över nudelsalladen. Blanda den med sköljd rucolasallat och lägg upp på serveringsfat.

10 Lägg skivad fläskfilé på toppen. Skeda över av dressingen.