

Thai-biffsalat med kick-ass dressing

Jepp, det er mandag. Absolutt. Jeg mener, det regner, ferien er over, Herr Bolle er syk.. (og når menn er syke, osv). MEN jeg har laget thaisalat! Og det er en mood breaker, I'm telling you.



Til salat til en syk og en sulten trenger du:

2 stykker biff ca 400 gram til sammen (Du kan bruke svin, kylling eller lam også)

grønn, blandet salat

3-4 vårløk i skiver

en avocado i biter

en paprika i biter

to håndfuller cashewnøtter

hakket koriander



Stek biffen. Jeg er ingen ekspert (jeg er tross alt en bollefrue, ikke en biff-frue), men jeg steker biff i litt smør og litt olje på høy varme i noen minutter på hver side, også lar jeg den hvile i fred mens jeg legger opp salaten.

Men det er DRESSINGEN som er heltinnen i denne hverdagshistorien. Den lager du ved å blande:

1 finhakket chili

3 finhakkede fedd hvitløk

3-4 ss revet fersk ingefær

2 ss sukker

4 ss vann

6 ss solsikkeolje

2 ts sesamolje

saft av 2 lime

4 ts soyasaus

Dette er en RAUS porsjon dressing, halver mengden om du vil.
Jeg sparer resten til en annen dag..



En dressing trenger ikke være pen om den er kick-ass.
(Gammelt Bollefrueord)

