Spicy svinefilet i salatskåler



Kan jeg fortelle deg 10 av de 247 tankene jeg har i hodet akkurat nå?

1. *Lurer på hvordan det går med Samuel første dag på SFO i morgen.*

2. *Jeg trenger å trene. OG spise ekstra sunt noen uker. (Måneder?)*

3. *Gleder meg til jul!*

4. *Bør jeg grue meg litt til hverdagen begynner eller er det mest deilig?*

5. *Jeg ble litt tatt på sengen i dag da Jens (3 år, snart 4) spurte meg om hvorfor vi finnes. Hvorfor finnes vi?*

6. *Skal jeg poppe popcorn i kveld?*

7. *Skal jeg ikke poppe popcorn i kveld?*

8. *Jeg ønsker meg en Kitchen Aid. Men hvilken farge i såfall?*

9. *Gleder meg til å drikke kaffe i morgen tidlig!*

10. *Jeg lurer på hva du tenker på akkurat nå.*

Asiatisk fingermat:

(15-20 stk)

2 ss solsikkeolje

300 gram svinefilet i små terninger

1-2 fedd hvitløk, finhakket

1 liten rød chili uten frø, finhakket

2 ss sukker

1 ss fish sauca (nam plah)

90 ml soyasaus

1 ss sesamolje

4 vårløk, i skiver

en raus håndfull koriander, hakket

saft av ca 0,5 lime

sesamfrø, ristet lett i en tørr panne

hjertesalatblader

Varm oljen i en stor stekepanne eller wok og stek kjøtt og hvitløk til kjøttet er gjennomstekt, ca 5 minutter. Skru ned varmen litt og tilsett chili, sukker, fish sauce, soyasaus og sesamolje. La surre en stund til sausen tykner litt. Avkjøl mens du vasker og tørker hjertesalat og legger de på et fat. Bland vårløk og koriander med kjøttet og fordel med spiseskje i salatskålene. Strø over ristet sesamfrø og server.



Ser at jeg tok bildene før jeg tok på sesamfrø, sånn er det når man løper rundt seg selv i siste liten.

Jeg serverte disse på bursdagsbrunsjen min i går og de var supergode! Oppskriften fant jeg i bladet Kamille.