

Thai-salat med svinemørbrad

Fremgangsmåde

2 personer

1. Fat en **afpudset** svinemørbrad og giv den en lyn-bruning på alle sider i olivenolie. Drys med **salt** og **peber** og lad den simre i 1 dl hønsebouillon under låg i et kvarters tid. Giv den så yderligere et kvarter på skærebræt under alufolie.
2. Imens røres en dressing af 2 spsk. **thai** fiskesauce, reven skal og saft af en lime, 1 finthakket hvidløgssfed, 1 hakket rød chili uden frø, 1 spsk. reven ingefær, 1 spsk. **sesamolie** samt bouillon og skysaucen fra stegeriet.
3. Skær mørbraden i smukke, smalle skiver og anret den oven på **rucola** og brøndkarse. Så skal der ellers bare hældes dressing over og drysses med ristede **sesamfrø** og måske spises hvidløgssflûte til.