

Grøn papayasalat med ponzusauce

Samlet tid **20 min.** 15 min. Arbejdstid 5 min. Tilberedningstid

INGREDIENSER

10 Portioner

Grøntsager:

- 1,2 kg** grøn papaya, skåret i tynde strimler
300 g gulerødder, skåret i tynde strimler
200 g agurk, skåret i tynde skiver
200 g mungbønnespirer

Salatdressing:

- 20 g** hvidløg (4 fed)
80 g chili
60 g palmesukker (eller rørsukker)
60 ml limesaft
100 ml Kikkoman ponzu - en blanding af sojasauce, eddike og citronaromaer
50 ml fiskesauce

Pynt:

- 100 g** peanuts, ristede og grofthakkede
20 g korianderblade
30 g friske thaibasilikumblade

FREM GANGSMÅDE

Step 1

Knus hvidløg og chili til en pasta i en morter. Tilsæt palmesukker og knus, indtil du har en tekstur, der minder om sand. Tilsæt limesaft, Kikkoman ponzu citrus sojasauce og fiskesauce, og rør, indtil sukkeret er opløst.

Step 2

Bland papaya, gulerod, agurk, mungbønnespirer og halvdelen af de hakkede peanuts sammen med dressing i en stor skål. Bland det hele grundigt, så grøntsagerne kan opsuge smagen fra dressing.

Step 3

Anret salaten i skåle og pynt med resten af de hakkede peanuts, korianderblade og thaibasilikum.