

# Som Tam: nem papayasalat i thai-stil

Samlet tid **20 min min.** 10 min. Arbejdstid 10 min. Tilberedningstid

Næringsindhold:  
**640 kJ / 153 kcal**

Fedt: **5,2 g** Protein: **3,2 g**  
Kulhydrater: **24,8 g**

## INGREDIENSER

2 Portioner

- 2 spsk.** kokossukker (eller brun farin)
- 1** fed hvidløg
- 2 spsk.** [Kikkoman Naturligt Brygget Tamari Glutenfri Sojasauce](#)
- 2 spsk.** limesaft
- 100 g** grøn papaya (let umoden eller grøn mango)
- 100 g** glaskål
- 50 g** gulerod
- 50 g** grønne bønner (forkogte, skåret i 2,5 cm store stykker)
- 0,5** rød chili
- 3** stængler koriander
- 2 spsk.** ristede nødder, knuste (peanuts eller cashewnødder)

## FREM GANGSMÅDE

### Step 1

**100 g** grøn papaya (let umoden eller grøn mango) - **100 g** glaskål - **50 g** gulerod - **0,5** rød chili - **3** stængler koriander  
Skær den grønne papaya over på langs, skræl den, fjern kernerne og skær den i julienne-strimler. Skær også glaskål og gulerod i julienne-strimler. Skær den røde chili i tynde ringe. Hak koriander groft.

### Step 2

**2 spsk.** kokossukker (eller brun farin) - **1** fed hvidløg - **2 spsk.** [Kikkoman Naturligt Brygget Tamari Glutenfri Sojasauce](#) - **2 spsk.** limesaft  
Læg sukker i en skål. Tilsæt hvidløg og knus det med en morterpistil, indtil det er blandet godt sammen med sukkeret. Tilsæt derefter Kikkoman glutenfri sojasauce og limesaft. Bland det grundigt sammen.

### Step 3

Forberedt glaskål og gulerod - Forberedt dressing  
Tilsæt glaskål og gulerod til skålen fra step 2. Bank let med pistillen fra morteren for at blødgøre fibre, mens de dækkes af dressingen.

### Step 4

Forberedt papaya - Forberedt rød chili - **50 g** grønne bønner (forkogte, skåret i 2,5 cm store stykker) - **2 spsk.** ristede nødder, knuste (peanuts eller cashewnødder) - Hakket koriander  
Når glaskålen er let mør, tilsættes papaya, rød chili, grønne bønner og halvdelen af de knuste nødder. Bland det hele forsigtigt sammen, og flyt det til et serveringsfad. Pynt med de resterende nødder og

koriander inden servering.