

Yum Som-o: Thaisalat med pomelo og rejer

Samlet tid **30 min min.** 20 min. Arbejdstid **3 min.** Tilberedningstid **7 min.** Afkølingstid

Næringsindhold:
930 kJ / 222 kcal

Fedt: **13,1 g** Protein: **18,4 g**
Kulhydrater: **11,4 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

100 g	pomelo eller grapefruit
50 g	rødløg
30 g	gulerod
3	stængler koriander
1	stængel basilikum
1	kvist mynte
6	kæmperejer eller tigerrejer, pillede og rensede
1	stængel citrongræs
5 g	hvidløg
1 spsk.	Kikkoman Ristet Sesamolie
1 spsk.	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
1 spsk.	kokosmælk
2 tsk.	fiskesauce
1 spsk.	ristede nødder, knuste (peanuts eller cashewnødder)
1 spsk.	ristede løg
8	romainesalatblade

FREM GANGSMÅDE

Step 1

6 kæmperejer eller tigerrejer, pillede og rensede -
1 stængel citrongræs - **5 g** hvidløg - **1 spsk.**
[Kikkoman Ristet Sesamolie](#) - **1 spsk.** [Kikkoman
Naturligt Brygget Sojasauce](#) - **1 spsk.** kokosmælk -
2 spsk. fiskesauce

Hvis rejerne er store, skær dem i mundrette stykker (ca. 4 stykker per reje). Hak citrongræs og hvidløg fint. Opvarm Kikkoman sesamolie på en stegepande. Tilsæt hvidløg og citrongræs, og steg det, indtil det begynder at dufte. Tilsæt rejer og steg dem, indtil de er gennemstegte (ca. 3 min.). Sluk for varmen. Tilsæt Kikkoman sojasauce, kokosmælk og fiskesauce. Bland det godt sammen med olien fra panden. Flyt det i en skål, og lad det køle af ved stuetemperatur.

Step 2

100 g pomelo eller grapefruit - **50 g** rødløg - **30 g**
gulerod - **3** stængler koriander - **1** stængel
basilikum - **1** kvist mynte

Skræl pomeloen eller grapefrugten og skær den i mundrette stykker. Skær rødløget i tynde skiver, og læg det i blød i vand for at reducere den skarpe smag. Vask koriander, mynte og basilikum. Riv urterne i stykker, men gem en smule til serveringen.

Step 3

8 romainesalatblade - **1 spsk.** ristede nødder,
knuste (peanuts eller cashewnødder) - **1 spsk.**
ristede løg - Gemte urter

Bland de afkølede rejer fra step 1 og saucen med pomelo, grøntsager og urter fra step 2. Stil det hele på køl i 10 minutter. Anret romainesalaten på

et serveringsfad. Læg salaten ovenpå salatbladene, og pynt med de knuste nødder, ristede løg og gemte urter. Server retten med det samme.