

Grønn papayasalat med ponzusaus

total tid **20 min.** 15 min. tilberedningstid 5 min. koketid

INGREDIENSER

10 porsjoner

Grønnsaker:

- 1,2 kg** grønn papaya, skåret i tynne strimler
- 300 g** gulrøtter, skåret i tynne strimler
- 200 g** agurk, skåret i tynne strimler
- 200 g** mungbønnespirer

Salatdressing:

- 20 g** hvitløk (4 fedd)
- 80 g** chili
- 60 g** palmesukker (eller rørsukker)
- 0,6 dl** limesaft
- 1 dl** [Kikkoman en Blanding av Soyasaus, eddik og Sitronaromaer](#)
- 0,5 dl** fiskesaus

Garnityr:

- 100 g** peanøtter, ristet og grovhakket
- 20 g** korianderblader
- 30 g** fersk thaibasilikum, bladene plukket

TILBEREDNING

Steg 1

Knus hvitløk og chili til en masse i en morter. Tilsett palmesukker og støt videre til blandingen får en sandaktig konsistens. Tilsett limesaft, Kikkoman Ponzu Sitron og fiskesaus, og rør om til sukkeret er oppløst.

Steg 2

Kombiner papaya, gulrot, agurk, mungbønnespirer og halvparten av peanøttene med dressing i en stor bolle. Bland grundig slik at grønnsakene absorberer smakene.

Steg 3

Ha salaten over i skåler og garner med resten av peanøttene, korianderblader og thaibasilikum.