

17. Papaya en Taugé



Boodschappenlijstje:

250 gram taugé

150g papaja, in blokjes gesneden
in blokjes van 3 cm (liefst koud)

2 lente-uitjes, in dunne reepjes
gesneden

2 el grof gehakte koriander

2 el grof gehakte muntblaadjes

¼ kopje ongezouten pinda's

½ theelepel gehakte knoflook

4 eetlepels limoensap

2 eetlepels vissaus

4 eetlepels palmsuiker siroop of 3
eetlepels ahornsiroop

Bereiding:

Doe de pinda's in een droge pan en rooster kort op een matig vuur en zet ze even weg.

Meng de papaja met 1 eetlepel limoensap in een kom en laat het gedurende 2-3 minuten marineren.

Giet kokend heet water in een kom en doe de taugé erin.

Haal de Taugé er direct weer uit en spoel af in ijswater .

Giet de Taugé af en zet ook even weg.

Stamp in een Vijzel de knoflook en de helft van de geroosterde pinda's tot je een grove pasta.

Voeg aan de pasta de resterende limoensap, vissaus en palmsuiker siroop (of ahornsiroop) toe.

Meng de Taugé, gesneden lente-ui, gehakte koriander, gehakte muntbladeren en de papaja door elkaar.

Giet de pastadressing er over en meng goed door.

Serveer op een bord en bestrooi met de resterende pinda's.