



THAISE MANGOSALADE

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: Thailand

Gang: Lunch / Bijgerecht

Hoeveelheid: 4 personen

Tijd: 15 minuten

Ingrediënten:

- **1 rode rawit chili, de zaadjes verwijderd en in ringetjes gesneden**
- **1 teen knoflook, zeer fijn gehakt**
- **klein sjalotje, fijn gesneden**
- **2 kleine mango's, geschild en julienne gesneden**
- **handje cherrytomaatjes, in kwartjes gesneden**
- **1 wortel, julienne gesneden**
- **3 el vissaus (Koh Thai)**
- **2 el limoensap**
- **1 el rietsuiker**
- **2 el pinda's, geroosterd en fijn gehakt (+ extra)**
- **handje verse muntblaadjes, fijn gehakt (+ extra)**
- **1 limoen, in partjes**

Bereiding:

- Doe de rawitpeper, knoflook en sjalot in een vijzel en stamp deze tot een fijne gelijkmatige massa.
- Doe de mangoreepjes in een ruime kom en schep de massa uit de vijzel er over.
- Meng alles goed door elkaar, zodat alles bedekt is met een laagje smaakmaker.
- Schep alle overige ingrediënten over de mangoreepjes en meng alles goed door elkaar.
- Schep de mangosalade in een mooie kom en garneer met wat extra pinda's en muntblaadjes.
- Serveer met partjes limoen.
- Lekker als bijgerecht bij een mooie gegrilde steak van de BBQ of op zich zelf als lunch of voorgerecht.

พลัดเพลินกับมืออาหารของคุณ!

Phelidphelin kạb mủ x xāhār khxng khu!

23-09-2022