

Salát ze zelené papáji s omáčkou ponzu

Celkový čas vaření **20 min.** 15 min. Doba přípravy **5 min.** Doba vaření

INGREDIENCE

10 Porce

Zelenina:

- 1,2 kg** zelené papáji, nakrájené na tenké proužky
- 300 g** mrkve, nakrájené na tenké proužky
- 200 g** okurky, nakrájené na tenké plátky
- 200 g** mungo klíčků

Zálivka na salát:

- 20 g** česneku (4 stroužky)
- 80 g** čili
- 60 g** palmového cukru (nebo třtinového cukru)
- 60 ml** limetkové šťávy
- 100 ml** Kikkoman Ponzu
citrónová sójová omáčka
- 50 ml** rybí omáčky

Ozdoba:

- 100 g** arašídů, opražených a lehce nasekaných
- 20 g** listů koriandru
- 30 g** čerstvé thajské bazalky, pouze lístky

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

V hmoždíři utlučte česnek a čili na pastu. Přidejte palmový cukr a třete, dokud nebude mít zrnitou strukturu. Přidejte limetkovou šťávu, Kikkoman Ponzu citrón a rybí omáčku a míchejte, dokud se cukr nerozpustí.

Krok 2

Ve velké míse smíchejte papáju, mrkev, okurku, mungo klíčky a polovinu arašídů se zálivkou a důkladně promíchejte, aby zelenina nasákla chutě.

Krok 3

Salát rozdělte do misek a ozdobte zbývajícimi arašídů, listy koriandru a thajskou bazalkou.