



Som tam - groene papajasalade

Frisse en pittige Thaise salade van groene papaja met een zoetzure dressing en geroosterde pinda's. Knapperig, licht en verfrissend - ideaal als voorgerecht of bijgerecht bij een Aziatische maaltijd.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	2'	4	Voorgerecht

Ingrediënten

- 1 kleine groene papaja (ca. 400 gr), geschild en grof geraspt
- 2 wortelen (ca. 150 gr), in fijne julienne gesneden
- 150 gr kerstomaatjes, gehalveerd
- 100 gr fijne prinsessenboontjes, in stukjes van 3 cm gesneden
- 60 gr geroosterde pinda's, grof gehakt
- 2 teentjes look
- 2 rode chilipepers
- 3 el vissaus

3 el limoensap (vers geperst)

1 el bruine suiker

Bereidingswijze

- 1.** Pel de look en verwijder de zaadjes uit de chilipepers indien je een mildere smaak wenst. Kneus de look en de chilipepers samen in een grote vijzel tot een ruwe pasta, of hak ze zeer fijn met een mes.
- 2.** Voeg de bruine suiker, vissaus en het limoensap toe aan de vijzel en roer tot de suiker volledig is opgelost. Proef de dressing en pas eventueel aan naar smaak.
- 3.** Breng een kleine pan water aan de kook en blancheer de prinsessenboontjes gedurende 1 minuut. Giet af en spoel onmiddellijk af onder koud water zodat ze knapperig blijven.
- 4.** Doe de geraspte papaja, de julienne van wortel en de afgekoelde boontjes in een grote kom. Voeg de gehalveerde kerstomaatjes toe.
- 5.** Giet de dressing over de groenten en meng alles grondig. Kneus de groenten lichtjes met de handen of een stamper zodat ze de dressing goed opnemen.
- 6.** Laat de salade 5 minuten rusten zodat de smaken kunnen intrekken.
- 7.** Schep de salade op een grote schaal of in individuele kommetjes en werk af met de grof gehakte pinda's. Serveer meteen.

Tip

Groene papaja vind je in de meeste Aziatische supermarkten. Heb je er geen bij de hand, dan kan je de papaja vervangen door een combinatie van geraspte witte kool en extra wortel voor een gelijkaardige knapperige textuur.

Lekker met

Serveer als bijgerecht bij gegrilde kip of garnaltjes van de grill.

Dranktip

Een ijskoude Thaise bier zoals Singha of Chang past uitstekend bij de pittige en zoetzure smaken van deze salade.