

Салат из зеленой папайи с соусом понзу

Общее время 20 мин 15 мин Время подготовки 5 мин Время приготовления

ИНГРЕДИЕНТЫ

10 порции

Овощи:

- 1,2 кг** зеленой папайи, нарезанной тонкой соломкой
 - 300 г** моркови, нарезанной тонкой соломкой
 - 200 г** огурца, нарезанного тонкими слайсами
 - 200 г** проростков маша
- Заправка для салата:**
- 20 г** чеснока (4 зубчика)
 - 80 г** перца чили
 - 60 г** пальмового сахара (или тростникового сахара)
 - 60 мл** сока лайма
 - 100 мл** цитрусово-соевого соуса Понзу Kikkoman «Лимон»
 - 50 мл** рыбного соуса

Украшение:

- 100 г** арахиса, обжаренного и слегка измельченного
- 20 г** листьев кинзы
- 30 г** свежего тайского базилика, только листья

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

В ступке растолките чеснок и перец чили до состояния пасты. Добавьте пальмовый сахар и измельчите до песчаной консистенции. Добавьте сок лайма, соус Понзу Kikkoman Лимон и рыбный соус, затем перемешайте, пока сахар не растворится.

Шаг 2

В большой миске смешайте папайю, морковь, огурец, ростки маша и половину арахиса с заправкой. Тщательно перемешайте, чтобы овощи впитали заправку.

Шаг 3

Переложите салат в глубокие тарелки и украсьте оставшимся арахисом, листьями кинзы и тайским базиликом.