

סלט פפאיה תאילנדי



רכיבים

- 1/2 2/1 קילוגרם פפאיה ירוקה
- פגזים גרעיני אפונה (או 16 תרמילי שעועית ירוקה) קצוצים גס
- שיני שום כתוש קצוצות
- 1/2 2/1 פלפל אדום חריף קצוץ דק
- 1/2 2/1 כף מיץ לימון משני לימונים
- כפות רוטב סויה קלאסי 290 מ"ל
- כפות סוכר לבן
- 1/2 2/1 כוס עגבנייה חצויות
- 1/2 2/1 כוס בוטנים קצוצים גס

הכנה

1. קולפים את הפפאיה ופורסים הכי דק שאפשר (הכי קל לעשות את זה בעזרת קולפן ירקות). חותכים את הפרוסות לגפרורים.
2. שמים את כל החומרים חוץ מהעגבניות והבוטנים בשקית, מערבבים, סוגרים ומועכים בלחיצות חזקות כדקה. זה קצת מוזר, אבל כך הטעמים מתערבבים והירקות סופגים את הרוטב.
3. מעבירים את תוכן השקית לקערה, מפזרים מעל חצאי עגבניות ובוטנים ומגישים.

15 דקות

4 servings 4