

סלט תאילנדי מרענן



רכיבים

- 1/2 2/1 כוס רוטב צ'ילי מתוק 290 מ"ל
- כפות חומץ רצוי חומץ אורז
- כפית סוכר לבן
- כפות שמן זית
- 1/4 4/1 כרוב
- גזר
- סלרי
- לפי הטעם נבטים

הכנה

1. פורסים דק את הגזר והסלרי, את הכרוב חותכים לקוביות ואת הנבטים משאירים שלמים.
2. מערבבים את הירקות ומניחים בכלי בו הם צפופים והדוקים.
3. בסיר קטן מרתיחים 2 כוסות מים עם הסוכר והחומץ, מרתיחים לחוד עוד מים. יוצקים את מי החומץ על הירקות, מוסיפים מים רותחים עד כיסוי הירקות וסוגרים במכסה הדוק או ניילון נצמד. מצננים בחדר ואחר כך במקרר.
4. להגשה, מוציאים את הירקות מהמים ויוצקים בנדיבות רוטב צילי מתוק.

120 דקות

3 servings 3