


# THAISE SOM TAM MET KOMKOMMER

 < 10 min.



 2 personen

## Ingrediënten:

- Middelgrote komkommer
- 3 eetlepels onoff spices Thaise papaja-salade dressing som tam
- 1-2 tenen knoflook
- 25 gram ongezouten geroosterde pinda's
- 1-5 rode chilipepers, zonder zaad en zaadlijsten (naar smaak: 5 geven een erg pittig resultaat)
- 50 gram kerstomaatjes, door de midden gesneden, of 2 middelgrote tomaten, in grove stukken
- Halve limoen



Like us on  
facebook



# THAISE SOM TAM MET KOMKOMMER

## Bereiding:

Schil de komkommer en snij of rasp in lange reepjes. Doe de knoflook in een vijzel en stamp hem tot een pasta. Voeg de geroosterde pinda's toe en stamp die samen met de knoflook fijn. Voeg de komkommer toe en meng het met de onoff spices Thaise papaja-salade dressing som tam. Voeg de chilipepers toe en blijf goed mengen en voorzichtig stampen om de ingrediënten te kneuzen. Voeg de tomaten toe, knijp het limoensap erin uit, meng alles nog 1 tot 2 minuten door elkaar. Voeg zo nodig wat zout en peper toe. Er moet evenwicht zijn tussen zoet, zout, zuur en pittig. Schep de som tam salade met sap op een bord en serveer er kleefrijst bij.



Abonneer je op de  
nieuwsbrief



authentic tastes of Thailand