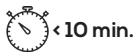


THAISE SOM TAM MET WORTEL EN NOEDELS



< 10 min.



-



2 personen

Ingrediënten:

- 200 gram wortel. Snij de groente in dunne lange reepjes
- 3 eetlepels onoff spices Thaise papaja-salade dressing som tam
- 1-2 tenen knoflook
- 25 gram ongezouten geroosterde pinda's
- 25 gram kousenband, in stukjes van 2 cm
- 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
- 30 gram noedels



Like us on
facebook



THAISE SOM TAM MET WORTEL EN NOEDELS

Bereiding:

Schil de wortel, en snij of rasp in lange, dunne 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 wortel toe en meng het met de onoff spices Thaise papaja-salade dressing som tam. Voeg de stukjes kousenband en 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. Doe de noedels even in heet water, laat uitlekken in een vergiet en voeg het bij de andere ingrediënten. 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 schijfjes komkommer en kleefrijst bij.

TIP: Je kunt ook de wortel vervangen door komkommer, bleekselderij, of paprika. Snij de groente in dunne reepjes



Abonneer je op de
nieuwsbrief



authentic tastes of Thailand