

Som Tam grüner Papaya-Salat



- Man kann diesen Papaya-Salat statt mit einer mittelgroßen grünen Papaya auch mit einem Kohlrabi und drei Karotten zubereiten.
- Das Gemüse in Juliennestreifen schneiden.



- Mit einem Mörser 3 Knoblauchzehen und 3 Chilischoten zerstampfen.



- Zwei EL ungesalzene Erdnüsse und zwei EL getrocknete Garnelen hinzugeben und grob zerstampfen.



- Eine Brise Zucker hinzugeben.
- Drei EL Fishsauce und der EL Limettensaft mit dem Gestampften vermischen und dem geriebenen Gemüse zugeben und gut vermischen.



- Nach dem Vermengen evtl. mit Fishsauce und Limettensaft nachwürzen.
- Das Ganze mit geviertelten Cocktailtomaten garnieren!

Guten Appetit!!!