

# Som Tum (Grön papayasallad)

## Ingredienser

1/3 grön papaya

1 morot

1 äpple

2 vitlöksklyftor

2 msk grovt krossade, rostade jordnötter

1-2 st longbeans fint skivade

1-2 tsk finhackade torkade räkor

2-4st finhackade chilin, röd eller grön

1 msk socker

2,5 msk limesaft

1,5 msk fisksås

3 salladsblad

koriander/mynta

Riv papaya och morötter i långa fina strimlor.

Skär äpplet i fina tunna stickor.

Krossa jordnötterna grovt.

Skiva bönor och tomat. Finhacka chilin.

Mosa ner vitlöken och chilin i en lermortel och tillsätt sedan papaya och morot.

Tillsätt fisksås, socker och limesaft och bearbeta allt med mortelstöten.

Tillsätt bönor och fortsätt att knåda/stöta i morteln.

Vänd då och då med en sked.

När papayan, moroten och bönorna tagit smak av lime, vitlök, chili, socker och fisksås är det dags att vända ner äpple, räkor och jordnötter.

Det går också bra att pressa vitlöken och blanda alltsammans i en skål mycket noga så allt tar smak av "dressingen".

Garnera med koriander och/eller mynta.

ASIAN SARI SARI STORE



Manila Livs