

Groene papajasalade met ponzusaus

totale tijd **20 min.** 15 min. voorbereidingstijd 5 min. kooktijd

INGREDIËNTEN

10 porties

Groenten:

- 1,2 kg** groene papaja, in dunne reepjes gesneden
- 300 g** wortel, in dunne reepjes gesneden
- 200 g** komkommer, in dunne plakjes gesneden
- 200 g** mungboonspruiten

Saladedressing:

- 20 g** knoflook (4 teentjes)
- 80 g** chilipeper
- 60 g** palmsuiker (of rietsuiker)
- 60 ml** limoensap
- 100 ml** Kikkoman Ponzu - een Mengsel van Sojasaus, Azijn en Citroensmaakstof
- 50 ml** vissaus

Garnering:

- 100 g** pinda's, geroosterd en licht gehakt
- 20 g** korianderblaadjes
- 30 g** verse Thaise basilicum, blaadjes geplukt

VOORBEREIDING

Stap 1

Stamp de knoflook en chilipeper in een vijzel tot een pasta. Voeg de palmsuiker toe en maal tot een zanderige textuur. Voeg het limoensap, Kikkoman Citroen Ponzu en de vissaus toe en roer tot de suiker is opgelost.

Stap 2

Meng in een grote kom de papaja, wortel, komkommer, mungboonspruiten en de helft van de pinda's met de dressing en meng goed, zodat de groenten de smaken absorberen.

Stap 3

Schep de salade in kommen en garneer met de resterende pinda's, korianderblaadjes en Thaise basilicum.