

# Som Tam: eenvoudige Thaise papajasalade

totale tijd **20 min min.** 10 min. voorbereidingstijd 10 min. kooktijd

Voedingswaarde (per portie):  
**640 kJ / 153 kcal**

Vetten: **5,2 g** Eiwitten: **3,2 g**  
Koolhydraten: **24,8 g**

## INGREDIËNTEN

2 porties

**2 el** kokossuiker (of bruine suiker)  
**1** teentje knoflook  
**2 el** [Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Tamari](#)  
[Glutenvrije Sojasaus](#)  
**2 el** limoensap  
**100 g** groene papaja (iets onrijp of groene mango)  
**100 g** koolrabi  
**50 g** wortel  
**50 g** sperziebonen (voorgekookt, in stukjes van 2,5 cm gesneden)  
**0,5** rode chilipeper  
**3** takjes koriander  
**2 el** geroosterde noten, fijngemalen (pinda's of cashewnoten)

## VOORBEREIDING

### Stap 1

**100 g** groene papaja (iets onrijp of groene mango)  
- **100 g** koolrabi - **50 g** wortel - **0,5** rode chilipeper  
- **3** takjes koriander

Snijd de groene papaja in de lengte door, schil hem, verwijder de zaadjes en snijd hem in julienne reepjes. Snijd de koolrabi en de wortel in dunne reepjes, net als de papaja. Snijd de rode chilipeper in dunne ringetjes. Hak de koriander grof.

### Stap 2

**2 el** kokossuiker (of bruine suiker) - **1** teentje knoflook - **2 el** [Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Tamari](#) [Glutenvrije Sojasaus](#) - **2 el** limoensap  
Doe de suiker in een kom. Voeg de knoflook toe en plet deze met een stamper totdat deze met de suiker is vermengd. Voeg, zodra alles gemengd is, de Kikkoman Glutenvrije Sojasaus en het limoensap toe. Meng dit goed.

### Stap 3

De voorbereide koolrabi en wortel - De bereide dressing  
Voeg de koolrabi en wortel toe aan de kom uit stap 2. Plet ze lichtjes met een stamper om de vezels zachter te maken en ze gelijkmatig met de dressing te bedekken.

### Stap 4

Bereide papaja - Bereide rode chilipeper - **50 g** sperziebonen (voorgekookt, in stukjes van 2,5 cm gesneden) - **2 el** geroosterde noten, geplet - Gehakte koriander  
Voeg, zodra de koolrabi iets zacht is geworden, de papaja, rode chilipeper, sperziebonen en de helft

van de fijngemaakte noten toe. Meng voorzichtig en schep het mengsel op een serveerschaal. Bestrooi met de resterende noten en koriander.