

Goi Du Du Tom

Toplam 22 dk

Hazırlama 16 dk · Pişirme 6 dk

4 kişilik

Kolay

~124 kcal

Açılış 13/10

Goi Du Du Tom, papaya ve karidesi lime ile buluşturarak gevrek, ekşi ve ferah bir Vietnam salatasıdır.

Malzemeler

- 2 su bardağı Yeşil papaya
- 200 gr Karides
- 2 yemek kaşığı Lime suyu
- 0.3 demet Nane
- 0.3 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Yeşil papaya soyup çekirdeklerini çıkarıp jülyen doğrayıp tuzlu suda 10 dakika bekletin.
2. Karidesleri kaynar tuzlu suda 2 dakika haşlayın ve hemen soğuk suya alın.
3. Balık sosu, lime suyu, şeker, sarımsak ve biberi şeker eriyene kadar karıştırın.
4. Papaya ve havucu süzün, sosun yarısını 2 dakika ovalayın.
5. Karides, nane ve kişnişi ekleyin, fıstık ve kızılcık tohumları ekleyin, böylece papaya gevrek kalır ve karides fazla sosla sertleşmez.

PÜF NOKTASI

Papaya ince rendelemek salatanın hafif kalmasını ve sosu iyi çekmesini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk servis edin, yanında karides cipsi ya da ekstra lime sunun.

Alerjenler

Deniz ürünleri

Kuruyemiş