

Göi Xoài

Toplam 12 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~82 kcal

Açılış 13/10

Göi Xoài, yeşil mangoyu otlar ve hafif sosla buluşturarak Vietnam mutfağının ekşi ve serin bir salata getirir.

Malzemeler

- 2 adet Yeşil mango
- 0.3 demet Taze nane
- 0.3 demet Kişniş
- 2 yemek kaşığı Lime suyu

Yapılış

1. Yeşil mangoyu soyup jülyen kesin, lifleri çıkarmak için çekirdeğe paralel ilerleyin.
2. Havuç ve salatalığı aynı kalınlıkta doğrayın fazla suyunu kağıt havluyla alın.
3. Karides kullanıyorsanız 2 dakika haşlayın soğutun, sertleşmemesi için sürede kalın.
4. Balık sosu, lime, şeker, sarımsak ve acı biberi şeker eriyene kadar çırpın.
5. Mango, sebze, otlar ve sosu birleştirin, fıstıktan tamamlayıp hemen servis edin, böylece mango ekşi dililiğini kaybetmeden fıstıkla karışır.

PÜF NOKTASI

Mangoyu kalın değil ince jülyen doğramak sosu daha iyi çekmesini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk servis edin, üstüne yer fıstığı serpim limesi ile sunun.

Alerjenler

Deniz ürünleri