

Nom Hoa Chuoi

Toplam 30 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Orta

~160 kcal

Açılış 14/10

Vietnam muz çiçeği salatası taze otlar ve yer fıstığıyla gevrek, ekşi ve ferah bir tabak verir.

Malzemeler

- 400 gr Muz çiçeği
- 1 adet Havuç
- 80 gr Yer fıstığı
- 1 yemek kaşığı Soya sosu
- 1 adet Limon
- 1 tutam Taze nane

Yapılış

1. Muz çiçeğinin sert dış yapraklarını ayırıp, kalın ince jülyen doğrayın.
2. Doğranmış muz çiçeğini limonlu soğuk suda 15 dakika bekletin, kararma olmasın.
3. Tavuk veya karidesi lokmalık hazırlayın, nane, kişniş ve fasulye filizini yıkayın.
4. Balı sosu, lime, şeker, sarımsak ve biberi şeker eriyene kadar karıştırın.
5. Muz çiçeğini süzün, protein, otlar ve sosla harmanlayıp servis edin.
6. Muz çiçeğini süzdükten sonra kağıt havluyla alınsu kalırsabalı sosu seyrelir.

PÜF NOKTASI

Soğuk servis için malzemeleri doğramadan önce buzlu suda 2 dakika bekletin, çitirilir.

SERVIS ÖNERİSİ

Salatayı serin sunun, üstüne yer fıstığı serpip limon ekleyin.

Alerjenler

Yer fıstığı

Soya

Deniz ürünleri