

Vietnam Esinli Salatalık Naneli Pirinç Eriştesi

Toplam 18 dk Hazırlama 12 dk · Pişirme 6 dk 4 kişilik Kolay ~172 kcal Açılış 4/10

Vietnam mutfağının bún chay (vegan erişte salatası) sokak lezzetinden esinlenen, Türk damak tadına uyarlanmış hafif bir yaz salatası. Pirinç eriştesi, salatalık ve nane nin tazeliği; soya, sarımsak ve limonun derinliğiyle buluşuyor. Etsiz, doyurucu bir öğün.

Malzemeler

- 250 gr Pirinç eriştesi
- 1 adet Salatalık
- 0.5 demet Nane
- 2 yemek kaşığı Limon suyu
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 tatlı kaşığı Tuz
- 1 yemek kaşığı Soya sosu
- 1 adet Havuç
- 1 diş Sarımsak
- 0.3 demet Taze kişniş (opsiyonel)

Yapılışı

1. Pirinç eriştesini paket talimatına göre haşlayın (genelde 6 dakika), süzüp soğuk suda durulayıp fazla suyu süzdürün.
2. Salatalığı uzun julyen, havucu ince rendeleyin; nane ve opsiyonel kişnişini koyalın.
3. Sosu hazırlayın: zeytinyağı, soya sosu, limon suyu, rendelenmiş sarımsak ve tuzu çırpılıp süzsüz karıştırın.
4. Geniş kâseye erişte, salatalık, havuç, nane ve kişnişini alınsosunun üzerine gezdirip ezmemeye özen göstererek harmanlayın.
5. 10 dakika oda sıcaklığında dinlendirin; aroma otursun. Servis öncesi son kez tadını kontrol edin.

PÜF NOKTASI

Eriştenin yapışmaması için haşladıktan sonra mutlaka soğuk suda durulayın. Acı sevenler bir tutam pul biber veya ince Tay biberi ekleyebilir.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine kavrulmuş yer fıstığı serpiştirip oda sıcaklığında servis edin.

Alerjenler

Soya