

Yam Woon Sen

Toplam 30 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 5 dk

4 kişilik

Kolay

~260 kcal

Açılış 14/10

Tay cam erişte salatası, acı biber ve otlarla serin ama keskin bir öğün olur.

Malzemeler

- 180 gr Cam erişte
- 250 gr Karides
- 4 yemek kaşığı Lime suyu
- 50 gr Kavrulmuş yer fıstığı
- 1 tutam Kişniş
- 3 yemek kaşığı Balık sosu
- 1 tatlı kaşığı Şeker

Yapılış

1. Erişteyi sıcak suda 5 dakika bekletip süzün, sos dengesi bozulmasın diye fazla suyunu süzdürün.
2. Eriştesini soğuk sudan geçirip 2 dakika süzdürün.
3. Sosunda lime suyunu balık sosu ve şekerle eritin, keskinlik dengelensin.
4. Ana malzemeleri sosla 1 dakika ezmeden harmanlayın parçalar dağılmasın.
5. Salatası servis tabağına alıp sos parlakken sofraya çıkarın.

PÜF NOKTASI

Erişteyi süzdükten sonra soğuk suyla durulayın yapışmaz ve salata soğuk kalır.

SERVIS ÖNERİSİ

Marul yaprakları üzerinde soğuk servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri

Yer fıstığı