

Papaijasalaatti ponzu-kastikkeella

kokonaisaika **20 min** 15 min esivalmistelut 5 min valmistus

AINEKSET

10 annosta

Kasvikset:

- 1,2 kg** vihreää papaijaa ohuina suikaleina
300 g porkkanaa ohuina suikaleina
200 g kurkkua ohuina suikaleina
200 g mungpavun ituja

Salaattikastike:

- 20 g** valkosipulia (4 kynttä)
80 g chiliä
60 g palmusokeria (tai ruokosokeria)
60 ml limettimehua
100 ml [Kikkoman ponzu - sekoitus soijakastiketta, etikkaa ja sitruunaa](#)
50 ml kalakastiketta

Koristeluun:

- 100 g** maapähkinöitä paahdettuina ja pilkottuina
20 g korianterin lehtiä
30 g thaibasilikaa, lehdet irroteltuna

VALMISTUS

Vaihe 1

Murskaa valkosipuli ja chili tahnaksi morttelissa. Lisää palmusokeri ja jauha, kunnes koostumus on hiekkamainen. Lisää limettimehu, Kikkoman ponzu-sitrussoijakastike sekä kalakastike ja sekoita, kunnes sokeri liukenee.

Vaihe 2

Yhdistä isossa kulhossa papaija, porkkana, kurkku, mungpavun idut, puolet maapähkinöistä sekä kastike. Sekoita hyvin, jotta kasvikset imevät maun.

Vaihe 3

Annostele salaatti kulhoihin ja koristele lopuilla maapähkinöillä, korianterin lehdillä ja thaibasilikalla.