Bijgerechten / Thailand

Som Tam (groene papajasalade)

Geklopt en gekneusd in een kleivijzel, verandert de versnipperde groene papaja in een levendige, druipende kluwen waar elke streng zure limoen, zoute vissaus en genoeg chili-hitte bevat om de toppen van je oren rood te maken.

Tijd 15 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 100 delen Groene (onrijpe) papaja, geschild en in luciferstokjes versnipperd
- ☐ 4 delen Knoflookteentjes
- ☐ 8 delen Vissaus (of sojasaus voor vegan)
- ☐ 6 delen Gedroogde garnalen (kung haeng) — optioneel voor Isan-stijl
- ☐ 15 delen Kousenband of sperziebonen, in stukjes van 3 cm gesneden
- ☐ 3 delen Thaise bird's eye chilipepers (2-5, aanpassen aan tolerantie)
- ☐ 15 delen Vers limoensap (van 2-3 limoenen)
- ☐ 5 delen palmsuiker, geschaafd (of bruine suiker)
- ☐ 20 delen Cherrytomaatjes, gehalveerd

Zo maak je het.

01 Voeg chilipepers en knoflook toe in een grote klei- of stenen vijzel. Stamp met de stamper totdat het is afgebroken tot een grove pasta – niet glad, maar geen grote stukken. Door het breken van de cellen komen vluchtige stoffen vrij die de salade geurig en doordringend maken. Een houten slakom en lepel kunnen dit niet repliceren; de mortel is niet optioneel.

02 Voeg kouseband en kerstomaatjes toe aan de vijzel. Gebruik de stamper om ze te kneuzen - druk de tomaten aan en stamp ze lichtjes tot er sap vrijkomt, en breek de bonen een beetje open. Gebruik vervolgens een grote lepel om alles door elkaar te gooien. De morteltechniek kneust en kleedt tegelijkertijd: de groenten moeten openbarsten en niet uiteenvallen.

03 Meng in een kleine kom limoensap, vissaus en palmsuiker. Roer tot de suiker oplost. Smaak – het moet agressief zuur zijn met een hartige ruggengraat en een subtiele zoetheid. Deze verbandverhouding is een uitgangspunt; pas het aan uw voorkeur aan voordat u het aan de salade toevoegt. In Thailand wordt som tam op bestelling bij de vijzel aangepast.

04 Voeg geraspte papaja en gedroogde garnalen toe aan de vijzel. Giet de dressing erover. Gebruik zowel de stamper (lichtjes) als een grote lepel en roer en kneus alles gedurende 1-2 minuten – tegelijkertijd mengen en aandrukken om de papaja te helpen de dressing te absorberen. Proef, pas aan en serveer onmiddellijk naast kleefrijst.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / green-papaya-salad