Salades / Myanmar (Birma)

Lahpet thoke



Een salade van gefermenteerde theebladeren met gebakken bonen, noten en knoflook.

Tijd 35 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 150 g Gefermenteerde theebladeren
- ☐ 60 g Gebakken tuinbonen
- ☐ 6 teentjes knoflook – in dunne plakjes gesneden
- ☐ 200 g Kool — fijn versnipperd
- ☐ 2 stuks limoen
- ☐ 60 ml Plantaardige olie
- ☐ 80 g Gebakken pinda's
- ☐ 40 g Sesamzaad
- ☐ 2 stuks Tomaten
- ☐ 2 stuks Spaanse peper
- ☐ 2 eetlepels vissaus
- ☐ Zout — naar wens

Zo maak je het.

01 Bak de plakjes knoflook in olie goudbruin en haal ze er meteen uit; nog een paar seconden en ze worden bitter.

02 Rooster de sesam in een droge pan tot hij geurig is, twee minuten, al roerend.

03 Spoel de theepasta af in koud water als deze erg zout is en knijp hem droog.

04 Snijd de kool fijn, snijd de tomaten in partjes en de chili in ringen.

05 Meng alles in een kom met de pinda's, bonen, sesam, knoflookolie, vissaus en limoensap.

06 Meng het onmiddellijk voor het serveren met je handen en strooi de gebakken knoflook erover.

Recept & herkomst UniTools / UniTools — theunitools.com / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Foto: Wagaung / CC BY-SA 3.0 / UniTools. Uitsnede aangepast voor deze pagina.
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
recipes.dvs-services.be / lahpet-thoke