Salades / Laos

Tam mak hoong



Groene papajasalade fijngestampt in een vijzel. De Laotiaanse versie, gemaakt met gefermenteerde vispadaek.

Tijd 25 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 600 g Groene papaja – versnipperd
- ☐ 3 stuks limoenen
- ☐ 6 stuks Bird's eye pepers
- ☐ 100 g Kousenband
- ☐ 100 g Thaise aubergines — optioneel
- ☐ 4 el Padaek- of vissaus
- ☐ 4 teentjes knoflook
- ☐ 150 g Cherrytomaatjes
- ☐ 1 eetl palmsuiker
- ☐ Zout — naar wens

Zo maak je het.

01 Schil de papaya en rasp deze in lange fijne reepjes met een mes of een som tam rasp.

02 Wrijf de knoflook en pepers in de vijzel tot een grove pasta.

03 Voeg de gesneden bonen toe en kneus ze lichtjes met de stamper.

04 Voeg de tomaten toe en plet ze tot het sap eruit loopt.

05 Voeg de padaek, het limoensap en de palmsuiker toe en meng met de stamper en een lepel.

06 Voeg de papaja toe en laat de stamper twee minuten draaien, totdat de vezels zacht worden.

07 Proef en pas aan op zuurheid, zout en hitte. Serveer met kleefrijst.

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