

Ponzu soslu yeşil papaya salatası

toplam süre **20 dak.** 15 dak. hazırlık süresi 5 dak. pişme süresi

MALZEMELER

10 porsiyon

Sebzeler:

- 1,2 kg** yeşil papaya (ince şeritler halinde doğranmış)
300 gr havuç (ince şeritler halinde doğranmış)
200 gr salatalık (ince dilimlenmiş)
200 gr maş fasulyesi filizi

Salata sosu:

- 20 gr** sarımsak (4 diş)
80 gr acı biber
60 gr palm şekeri (veya esmer şekere)
60 ml yeşil limon suyu
100 ml Kikkoman Ponzu Limonlu
50 ml balık sosu

Servis için:

- 100 gr** yer fıstığı (kavrulmuş, iri kıyılmış)
20 gr kişniş yaprağı
30 gr taze Tay fesleğeni (yaprakları ayıklanmış)

HAZIRLANIŞ

Adım 1

Havanda sarımsak ve acı biberi macun kıvamına gelene kadar dövün. Palm şekerini ekleyin ve kumlu bir doku oluşana kadar ezin. Yeşil limon suyu, Kikkoman Ponzu Lemon ve balık sosunu ekleyin; şeker tamamen çözünene kadar karıştırın.

Adım 2

Geniş bir kaptaki papaya, havuç, salatalık, maş fasulyesi filizi ve yer fıstığının yarısını sosla birlikte iyice harmanlayın. Sebzelerin lezzetinin birleşmesini sağlayın.

Adım 3

Salatayı kâselere alın. Kalan yer fıstığı, kişniş yaprakları ve Tay fesleğeni ile servis edin.