Entdeckt und gefunden bei Rila die Genussentdecker: www.rila.de



Thai Pomelo Salat (Yam Som O)

Gesamtzeit: 35 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Personen

Für den Salat:

1 reife Pomelo

100 g gekochte Garnelen (oder getrocknete, zerkleinerte Garnelen)

2 Esslöffel Kokosraspeln (ungesüßt)

2 Esslöffel Erdnüsse

1 kleine rote Schalotte

1 Stück(e) Lien Ying Thai-Chillies in Lake feurig-scharf

1 Esslöffel gehackter Koriander

1 Esslöffel gehackte Minze (optional)

Für das Dressing:

1 Esslöffel Lien Ying Fisch Sauce

1 Esslöffel Limettensaft

1 Teelöffel Palmzucker (oder brauner Zucker)

1 Teelöffel Lien Ying Tamarinden Paste

Thai Pomelo Salat

1.

Die Schale der Pomelo und weiße Haut vollständig entfernen. Fruchtsegmente in kleine Stücke zerpflücken, ohne sie zu zerdrücken.

Erdnüsse grob hacken. Schalotte in dünne Halbringe schneiden und Thai Chillies fein hacken. Kokosraspeln und Erdnüsse in einer trockenen Pfanne leicht anrösten, bis sie goldbraun sind. Abkühlen lassen.

Für das Dressing Fischsauce, Limettensaft, Palmzucker und optional Tamarindenpaste in einer kleinen Schüssel gut verrühren, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Abschmecken.

Pomelostücke mit Schalotten, Chillis, Kräutern, Kokosraspeln, Erdnüssen und den Garnelen in eine große Schüssel geben. Dressing hinzufügen und vorsichtig unterheben. Am besten frisch servieren!