



Goi du du

VIETNAMESISCHER PAPAYASALAT



KHANH NGUYEN
Quintoo, Düsseldorf
Wurzeln in Vietnam

ZUTATEN

Eine grüne Papaya
Sojasprossen
50 g Garnelen
Frischen Koriander
2 Knoblauchzehen
2 Limetten, ausgepresst
Frischer Chili
2,5 EL Fischsoße
2,5 EL Zucker

ZUBEREITUNG

Man nimmt Chili, Knoblauch und Zucker, zerreibt alles in einem Mörser, fügt danach Limettensaft und Fischsauce dazu und lässt es ziehen.

Gleichzeitig schält man die Papaya und schneidet sie in kleine Streifen. Diese bestreut man mit 1,5 TL Salz, sowie 1 TL Zucker und massiert es ein. Das sollte man dann in einem Sieb ein paar Minuten ziehen lassen. Danach spült man die Papaya ganz kurz unter fließendem Wasser ab.

Die Garnelen kocht man kurz in Salzwasser. Die Soße aus dem Mörser siebt man ab und vermischt einen Teil mit den Papayastreifen und den Sprossen. Anschließend richtet man mit den Garnelen, Koriander, Chilischeiben an und beträufelt mit der Soße.