

THAISE MANGOSALADE

Land: Thais

Maaltijd: Bijgerecht

Porties: 2 personen

Bereidingstijd: 15 minuten

INGREDIËNTEN VOOR 2 PERSONEN

- 1 mango (bij voorkeur onrijp)
- 1 rode paprika
- 1/2 komkommer
- 1/2 bosje verse koriander
- 1 rode peper
- handje pinda's (cashewnoten kan ook)

Voor de dressing

- 1 limoen (alleen het sap)
- 1 el vissaus (gebruik lichte sojasaus voor vegetarisch/ vegan)
- 2 el sweet chilisaus
- 1 teentje knoflook
- 1 tl sesamolie

WAT GA JE DOEN

Snijd de mango, paprika en komkommer in dunne, smalle reepjes. Hak de koriander en de pinda's grof. Snijd de rode peper fijn.

Meng de ingrediënten voor de dressing in een klein kommetje goed door elkaar. Proef of de dressing zoet, zuur en zout genoeg is naar je smaak. Je kunt de dressing zouter maken met wat extra vissaus of sojasaus, zoeter met extra chilisaus en zuurder met extra limoensap.

Meng alle ingrediënten behalve de pinda's door elkaar. Strooi de pinda's over de Thaise mangosalade.

Deze salade past perfect bij de Thaise kipburgers.