

Yam phak jeh

ยำผักเจ



(Thaise vegetarische gemengd groentesalade)

Voor 1-2 personen

Ingrediënten:

- 1 handje verse taugé
- 2-3 sjalotjes
- 3-4 cherry tomaatjes
- $\frac{1}{2}$ kopje ijsbergsla
- 1-5 rode rawits
- 1-3 taken koriander
- $\frac{1}{2}$ eetlepel citroensap
- 1 $\frac{1}{2}$ eetlepels licht soja saus
- 1-2 eetlepels Thaise rijstolie
- 1-2 eetlepels Mirin-Fu (Japanse zoete rijst wijn)



Mirin-Fu

Rijstolie

Bereiding:

Was de taugé onder kraan water en laat dit uitlekken. Pluk de eende wortels van taugé af. Sijnd de rawits in klieven stukjes en sjalotjes in dunne ringetjes. Snijd de koriander en ijsbergsla grof, snijd de tomaat doormiddelen. Neem een mengschaal en meng deze dressing met soja saus, rijstolie, Mirin-Fu en citroensap. Proef of de smaak goed is en voeg extra zonnodig soja saus en Mirin-Fu toe dan serveren.

Tip: De Mirin-Fu en de rijstolie kunt vinden bij Aziatische supermarkt, zoals Wah nam Hong Chinese supermarkt.