



## Som tam groene papjasalade

*Frisse en pittige Thaise salade van groene papaja met een zoetzure dressing en pinda's. Knapperig, licht en verfrissend.*

VOORBEREIDING

**20'**

PORTIES

**4**

CATEGORIE

**Voorgerechten & hapjes**

### Ingrediënten

- 1 kleine groene papaja, geraspt (of witte kool met wortel)
- 2 wortelen, in fijne julienne
- 150 gr kerstomaatjes, gehalveerd
- 60 gr geroosterde pinda's, grof gehakt
- 2 teentjes look
- 2 rode chilipepers
- 3 el vissaus
- 3 el limoensap
- 1 el bruine suiker

1 handvol fijne prinsessenboontjes, in stukjes

## Bereidingswijze

---

1. Kneus de look en chili in een grote vijzel of hak ze zeer fijn.
2. Voeg de suiker, vissaus en limoensap toe en meng tot een dressing.
3. Doe de geraspte papaja, wortel en de boontjes in een grote kom.
4. Voeg de kersttomaatjes en de dressing toe.
5. Meng alles goed en kneus lichtjes zodat de groenten de dressing opnemen.
6. Laat 5 minuten trekken en werk af met de gehakte pinda's.
7. Serveer meteen als frisse voorgerecht of bijgerecht.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)