

Mor Lizzi's opskrifter.

Sursød thaisalat fra Annemad

Til 4 personer:

Ingredienser:

2-3 gulerødder, alt efter størrelse.

½-1 agurk.

1 rød peberfrugt.

2-3 forårsløg.

En stor håndfuld blandede hakkede krydderurter eksempelvis:

Thai basilikum.

Sød basilikum.

Mynte.

Koriander.

Dressing:

Mørk sesamolie.

Limesaft.

Sød chilisaucé.

Nam pla (fish sauce).

Fremgangsmåde:

Grøntsagerne renses og skæres i tynde stave. Forårsløgene hakkes fint. Krydderurter kan man blande efter udbud og behov, men hak dem fint, og bland dem i salaten.

Rør en dressing af lidt mørk sesamolie og friskpresset limesaft. Smag den til med lidt sød chilisaucé og nam pla. Dressingen skal være syrlig sød og aromatisk. Vend dressingen i salaten, servér salaten efter den har trukket i kort tid.

