



## Varga Dániel-Aum Étterem

*Fúziós konyha/európai-távolkeleti*

### **Som Tam (Papaya saláta):**

Anyaghányadok 10 főre:

Papaya zöld 4db  
Kígyó uborka 4db  
Koktél paradicsom 0,5kg  
Salottahagyma 200gr  
Fokhagyma 4 gerezd  
Lime 10db  
Koriander 50gr  
Chili 3db  
Mogyoró 100gr  
Halszószt 1dl  
Pálma cukor kb. 300gr

A papayát megpucoljuk akár burgonya hámozóval. Hosszában kettévágva a magokat eltávolítjuk. Először szeletekre majd vékony csíkokra vágjuk. Tálba rakjuk, amibe kényelmesen fogjuk tudni keverni a salátalé alappal és a többi zöldségekkel. A kígyó uborkát kb. 3 részre vágjuk. Körbe vágunk 4 szeletet belőle úgy, hogy a mag részére nem lesz szükségünk (kb. 3mm). Majd szintén vékony csíkokra vágjuk és hozzá adjuk a papayához. Koktél paradicsomokat félbe vágjuk és szintén a tálba rakjuk. Salottahagymát megpucoljuk, karikára vágjuk és a többi zöldséghez adjuk.

A lime-okat kifacsarjuk, és a levét turmix gépbe rakjuk. Hozzá adjuk a halszószt, a fokhagymát, pálma cukrot, chilit, koriandert és össze turmixoljuk. A turmixolt leveket hozzá adjuk a tálban lévő zöldségekhez és jól összekeverjük, akár gumikesztyűt felvéve kicsit össze nyomkodjuk.

A mogyorót lepirítjuk sütőben 180 fokon kb. 8 percig. Kicsit összetörjük és a kikevert salátához adjuk a felét. Ízlés szerint utána ízesíthetjük. Kitálaljuk és a tetejére szórjuk a maradék mogyorót.