

Thaise salade met garnalen



Ingrediënten voor 2 personen

150 gram grote garnalen
1/2 rode peper, zaadjes verwijderd en in ringetjes
1/2 zak gemengde sla
10 cherrytomaatjes, gehalveerd
1 sjalotje, in ringetjes
handje pinda's
3 bosuitje, in schuine stukjes van 2 cm
1 eetlepel palmsuiker
1 eetlepel vissaus
sap en rasp van 1/2 limoen
1 takje munt, alleen de blaadjes in reepjes
2 takjes koriander, fijngehakt (vervang de koriander eventueel door peterselie)
scheut olijfolie

Bereiden

Rooster de pinda's in een kleine, droge en hete pan. Laat afkoelen. Verhit daarna de olie in de pan en roerbak de garnalen ongeveer twee minuten. Laat uitlekken en afkoelen op keukenpapier. Verdeel de sla over twee schalen. Verdeel de sjalotjes, rode peper en cherrytomaatjes erover. Leg de garnalen erop en garneer met munt en koriander. Meng de vissaus met de palmsuiker en de limoenrasp en -sap. Laat de suiker goed oplossen. Verdeel over de twee schalen.

