

Tun m/ papajasalat

Chilisauce:

1 spsk. finthakket hvidløg
1 stilk finthakket citrongræs
1-2 stk. finthakket grøn chili
4 spsk. limesaft
4 spsk. fish sauce
5 spsk. sukker
5 spsk. olie
100 gr. tun pr. person

Salat:

1 stk. papaja
1-2 stk rødløg
4 stk. forårsløg

Dressing:

½ dl. Vand
1 dl. Rørsukker
½ stk. rød chili
2 spsk. fish sauce
1 stk. lime – saft
Hakket koriander
Salt – peber

Lav marinaden – vend tunen heri – lad det marinere i mindst 1 time i køleskab.
Ved serveringen steges tunen ved stærk varme 1 min. på hver side i lidt af marinaden.
Tilsæt resten af væden, når tunen er vendt.

Dressing:

Kog vand og rørsukker sammen.
Hak chili og lad det koge ned.
Afkøles.
Piskes med limesaft og fish sauce.
Vendes med hakket koriander.
Smages til med salt og peber.

Skræl papaja – fjern kerner.
Pil løg.
Rens forårsløg.
Snittes i fine strimler.
Vend salaten i dressingen ved serveringen.