

Asiatisk salat med kokos-peanutdressing

2 personer

Ingredienser

Salat

- ½ spidskål
- 2 gulerod
- En håndfuld bredbladet persille
- Lidt mynte
- 50 g edamamebønner
- 2 forårsløg
- 1 avocado
- 2 tsk. sesamfrø
- En håndfuld peanuts

Dressing

- 2 spsk. peanutbutter
- 100 g light kokosmælk
- 2 spsk. fiskesauce – eller smag alternativt til med salt
- 3 spsk. limesaft
- 2 fed hvidløg, knust
- 1 tsk. chili, finthakket
- 2 tsk. ingefær, fintrevet



Fremgangsmåde

Dressing

Rør peanutbutter og kokosmælk godt sammen.

Tilsæt fiskesauce, limesaft, knust hvidløg, finthakket chili og ingefær og smag dressingen til. Den skal være god kraftig og lidt for salt i smagen. Hvis der bruges salt i stedet for fiskesauce, tilsættes det først til sidst - lidt efter lidt.

Salat

Rist sesamfrø på en tør pande

Hak urter og peanuts groft.

Snit spidskål og gulerødder fint og bland godt sammen med dressingen.

Vend de fleste af urterne med, men gem lidt til pynt.

Snit forårsløg fint, og skær avocado i skiver.

Anret edamamebønner, snittede forårsløg, avocado i skiver, sesamfrø, peanuts og de sidste urter på toppen af salat uden af blande det med resten af salaten.