

Ingrediënten voor 2 personen

1 varkenslapje van 150 gr., 2 theel. sesamolie, 3 lente uitjes, 2 kleine tomaten, 1 limoen, 2 eel. Nam Pla (Thaise vissaus), 1 theel. sambal badjak, 1/2 dl. dikke kokosmelk, 1 eetl. gehakte munt, 2 eetl. fijngehakte basilicum.

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Thais
Smaak: Pittig
Gang: Voorgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Salade Bankok

Pittige vleessalade met kokosdressing

Hulpmiddelen

Anti aanbakpan

Vorbereiding

Masseer het vlees met de olie en laat het buiten de koelkast op temperatuur komen,. Snijd de lenteuitjes in ringen en de tomaat in partjes. Pers de limoen uit. Meng het sap met de Nam Pla,sambal, kokosmelk, munt en basilicum.

Bereidingswijze

Verwarm een anti aanbakpan op hoog vuur, zet het vuur op halve stand en leg het vlees in de pan. Bak het in 6 minuten zachtjes aan beide kanten bruin en gaar. Schuif het vlees tijdens het bakken over de bodem en keer het regelmatig. Snijd het vles vervolgens in dunne reepjes en meng het door kokosdresing, meng er ook de tomaat en de ui door. Laat het nog twee minuten trekken voor het te serveren.

Serveertips

Op twee bordjes serveren en garneren met een partje limoen