

Thaise salade met mango en garnalen



Ingrediënten (voor 4 personen)

1 bakje roze garnalen
1 rijpe mango, geschild en in stukjes of reepjes
6 bosuitjes, 3 in dunne ringetjes en 3 in stukjes van 3 cm
bosje/bakje koriander, alleen de blaadjes
bakje Tomberry's (of gehalveerde cherrytomaatjes)
sesamolie

voor de dressing

2 cm verse gember, geraspt
1 rode peper, zadjes eruit en fijngehakt
1 teentje knoflook, geperst
2 eetlepels vissaus
sap van 1 limoen
2 eetlepels gele basterdsuiker of palmsuiker

Bereiden

Bak de garnalen 2 minuten in een pan met een beetje sesamolie, op smaak brengen met zout. Laat afkoelen. Meng de ingrediënten voor de dressing. Meng de tomaatjes, korianderblaadjes, bosui en mango met de garnalen en de dressing. Even 10 minuten laten staan en af en toe omscheppen om de smaken goed te laten intrekken. Heerlijk bij een visje. Eet smakelijk.

