

# Grön papayasallad med ponzusås

Total tid **20 Min.** 15 Min. Tid för förberedelse **5 Min.** Tillagningstid

## INGREDIENSER

10 Portioner

### Grönsaker:

- 1,2 kg** grön papaya, skuren i tunna strimlor
- 300 g** morot, skuren i tunna strimlor
- 200 g** gurka, skuren i tunna skivor
- 200 g** mungböngroddar

### Salladsdressing:

- 20 g** vitlök (4 klyftor)
- 80 g** chili
- 60 g** palmsocker (eller rörsocker)

**60 ml** limejuice

**100 ml** [Kikkoman Ponzu - en Blandning av Sojasås, ättika och citron](#)

**50 ml** fisksås

### Garnering:

- 100 g** jordnötter, rostade och lätt hackade
- 20 g** korianderblad
- 30 g** färsk thaibasilika, bladen plockade

## FÖRBEREDELSE

### Steg 1

Stöt vitlök och chili till en pasta i en mortel. Tillsätt palmsockret och mal tills det är sandigt. Tillsätt limesaft, Kikkoman ponzu-citron och fisksåsen och rör sedan om tills sockret har löst sig.

### Steg 2

Blanda papaya, morot, gurka, mungböngroddar och hälften av jordnötterna med dressingens i en stor skål. Blanda noggrant så att grönsakerna absorberar smakerna.

### Steg 3

Häll över salladen i skålar och garnera med resterande jordnötter, korianderblad och thaibasilika.