



ส้มตำ carrot (tulinen porkkanasalaatti)

1-2 valkosipulinkynttä

1(-3) pientä chiliä

reilu ruokalusikallinen kalakastiketta (fish sauce)

ruokalusikallinen ruokosokeria

1 lime

reilu 1/2 litraa karkeaksi raastettua porkkanaa

pähkinöitä (maapähkinöitä / cashewpähkinöitä / siemeniä)

tomaatteja lohkottuina (miniluumutomaatteja, kirsikkatomaatteja yms.)

Hakkaa valkosipuli ja chili hienoksi isossa huumareessa (tai kattilassa perunanuijalla). Lisää kalakastike, sokeri ja lohkottu lime huumareeseen ja murskaa joukkoon. Lopuksi hakkaa porkkanaraaste, pähkinät ja tomaatit hyvin sekoittaen joukkoon. Nauti riisin kanssa tai ihan sellaisenaan.

- Chilit voit laittaa mukaan kokonaisena tai poistaa siemenet, jolloin chileistä tulee vähemmän tulisia. On myös hyvä muistaa, että yleensä pienikokoiset chilit ovat suurempia tulisempia
- Kalakastike korvaa salaatisissa suolan ja sen määrää säätelemällä voit säädellä suolaisuutta
- Käytä luomu lime -sitruunoita, jos mahdollista (Thaimaassa limet pilkotaan joukkoon yleensä kuorineen)
- Jos käytät pähkinöiden sijaan siemeniä, lisää ne vasta aivan lopussa sekoittamalla (älä hakkaa)



SUOMEN
LÄHETYSSEURA