

Meeresfrüchte Salat สลัดซีฟู้ด

2 Frische Calamaris
2 Frische Tiger Shrimps
10-12 Minzblätter
3-6 Frische Chilis
50g Thailändischer Sellerie
2 Zehen Thai Knoblauch
2 Zitronengras
½ TL Galgant
2 Limetten
2 TL Zucker
3 EL Fischsauce

Calamaris und Shrimps in 1 cm Breite Stücke schneiden

Chilis, Sellerie, Knoblauch, Zitronengras und Galgant fein Hacken und im Mörser verarbeiten.

Limettensaft, Zucker und Fischsauce hinzufügen.

Das ganze mit den Calamaris und den Shrimps vermengen und die Minze unterheben.

Servieren.

Big Kalmare

Shrimps

Fischsauce

Jinda, Pfeffer oder Paprika

Zitrone

Sellerie

Chinesische Knoblauch oder Knoblauch Thailand

Pfefferminze

Galgant

Zitronengras

Wasser Knoblauch

Kristallzucker

Fischsauce