
Rojak - salatka indonezyjska

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 4698 razy.

Porcja dla 4-6 osob. Czas przygotow. 45 min.

200 g kielkow,

200 g szpinaku,

1 maly ananas,

1 ogorek,

100 g serka sojowego tofu,

2 owoce mango,

4 lyzki soku cytrynowego.

Sos:

200 g smazonych orzeszkow ziemnych,

5 swiezych czerwonych papryczek chilli,

4 lyzki pasty krewetkowej,

2 lyzki brazowego cukru,

10 lyzek soku cytrynowego,

150 ml wody,

1 lyzeczka soli.

1. Kielki umyc, zalac wrzatkciem i odcedzic.
2. Szpinak umyc, zalac wrzatkciem i odstawić na minute. Odcedzic.
3. Ananas i ogorek obrac, pokroic na plasterki.
4. Serek tofu pokroic na paseczki lub w kostke. Mango obrac i drobno pokroic.
5. Kielki, szpinak, ananas, ogorek, serek tofu oraz mango ulozyc oddzielnie na jednym, duzym polmisku.
6. Przygotowac sos: orzeszki rozetrzec w mozdzierzu na gladka paste. Papryczki zalac woda i odstawić na 15 min. Przelozyc do mozdzierza i utrzec. Dodac paste krewetkowa, sol, cukier, sok cytrynowy i wode. Wymieszac.
7. Do kazdej miseczki wlozyc po lyzce przygotowanych owocow i jarzyn. Polac niewielka iloscia soku cytrynowego. Dodac 1-2 lyzki sosu i od razu podawac.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 17 "Kuchnie Dalekiego Wschodu", strona 72.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)