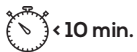


# THAISE SOM TAM MET FRUIT EN CASHEW NOTEN



< 10 min.



personen

## Ingrediënten:

- 300 gram fruit. Gebruik stukjes ananas, appel, peer, druiven, en eventueel stukjes komkommer
- 3 eetlepels onoff spices Thaise papaja-salade dressing som tam
- 100 gram kerstomaatjes, door de midden gesneden, of 2 middelgrote tomaten, in grove stukken
- 1 rode chilipeper, zonder zaad en zaadlijsten, in reepjes
- 100 gram ongezouten cashew noten
- Halve limoen



Like us on  
facebook



# THAISE SOM TAM MET FRUIT EN CASHEW NOTEN

## Bereiding:

In tegenstelling tot de papaja som tam gebruiken we geen vijzel. Snij de stukjes fruit in hapklaar formaat. Halveer de druiven en meng het fruit met de onoff spices Thaise papaja-salade dressing som tam. Voeg de tomaten toe, de reepjes rode chilipeper, knijp het limoensap erin uit, meng alles nog 1 minuut door elkaar. Voeg als laatste een handje vol cashew noten toe. Schep de som tam salade met sap op een bord en serveer er schijfjes komkommer en kleefrijst bij.

TIP: Je kunt ook experimenteren met ander fruit. Ook te toevoeging van mais maakt het tot een voedzame maaltijd.



Abonneer je op de  
nieuwsbrief



authentic tastes of Thailand