

# Goi Du Du Tom

Toplam 22 dk

Hazırlama 16 dk · Pişirme 6 dk

4 kişilik

Kolay

~124 kcal

Açlık bar 3/10

Goi Du Du Tom, papaya ve karidesi lime ile buluşturarak gevrek, ekşi ve ferah bir Vietnam salatasıdır.

## Malzemeler

- 2 su bardağı Yeşil papaya
- 200 gr Karides
- 2 yemek kaşığı Lime suyu
- 0.3 demet Nane
- 0.3 çay kaşığı Tuz

## Yapılışı

1. Karidesi kaynar suda pembeleşene kadar 3-4 dakika haşlayın.
2. Karidesi süzüp 111 yeşil papaya ince jülyen doğrayın.
3. Naneyi ince kıyıp papaya ve karidesle birleştirin.
4. Lime suyu ve tuzu ekleyip salatayı iyice harmanlayın.
5. Salatayı bekletmeden serin servis edin.

### PÜF NOKTASI

Papaya ince rendelemek salatanın hafif kalmasını ve sosu iyi çekmesini sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk servis edin, yanınızda karides cipsi ya da ekstra lime sunun.

## Alerjenler

Deniz ürünleri