

# Goi Ga

Toplam 45 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Kolay

~260 kcal

Açılış 5/10

Goi ga, didiklenmiş tavuk, lahana ve lime sosuyla gevrek, ferah bir Vietnam salatasıdır.

## Malzemeler

- 500 gr Tavuk göğsü
- 300 gr Beyaz lahana
- 4 yemek kaşığı Lime suyu
- 60 gr Yer fıstığı

## Yapılış

1. Tavuk göğsü, beyaz lahana ve lime suyu malzemelerini yıkayıp tamamen süzdürün.
2. Tavuğu 20 dakika haşlayıp didikleyin.
3. Lahana ince kıyın.
4. Tavuk, lahana ve lime sosunu karıştırın.
5. Goi Ga salatası çok bekletmeden serinliğini korurken sunun.

### PÜF NOKTASI

Tavuğu lif yönünde didikleyin; salata sosu eti daha iyi kaplar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Kavrulmuş yer fıstığı ve taze nane ile servis edin.

## Alerjenler

Yer fıstığı