



## Amanida Thai de mango

### INGREDIENTS (4 persones)

- . 1 mango verd.
- . 100 g de brots de soja verda (*moyashi*).
- . 50 g de cacauets.
- . 2 xili vermell.
- . 1 manat de cibulet.
- . 1/2 manat de coriandre.
- . 1/2 manat d'alfàbrega.
- . 3 c/s de suc de llima.
- . 2 c/s sucre de palma.
- . 1 c/s de salsa de peix (*nam pla*).

### ELABORACIÓ

1. Pelar el mango i tallar-lo a juliana.
2. Picar les fulles de coriandre, alfàbrega i cibulet.
3. Treure les llavors dels xilis i picar a juliana.
4. Ajuntar tots els ingredients en un bol.
5. Per fer l'amaniment: barrejar el sucre de palma, la salsa de peix i el suc de llima en un recipient.
6. Afegir la vinagreta al bol anterior i remenar.
7. Servir amb els cacauets per sobre.

### OBSERVACIONS

- Si ho preferiu, podeu canviar els cacauets per anacards.
- Prepareu l'amanida a l'últim moment. Si no és possible, gardeu l'amaniment i la resta dels ingredients per separat en nevera fins al servei.

### NOTES:

---

---

---

---

---

---

---

---