



Het Paa Naam Tok

Het Paa Naam Tok is een Thaise salade met paddenstoelen. Serveer de salade in slaschuitjes, leuk als voorgerecht of lichte lunch.

2 PERSONEN

30 minuten

DIT HEB JE NODIG

- ½ krop ijsbergsla
- ½ limoen (sap)
- 1½ el sojasaus
- mespunt honing
- snufje chilipepervlokken
- 350 g gemengde paddenstoelen (schoongeveegd)
- 2 el zonnebloemolie
- 1 rode ui (in dunne halve ringen)
- ½ rode puntpaprika of rode paprika (in reepjes)
- ¼ bosje munt (blaadjes gescheurd)
- ¼ bosje koriander (grof gehakt)

MATERIAAL: schone doek

ZO MAAK JE HET

1. Verwijder de buitenste bladeren van de krop ijsbergsla en snijd de ½ krop in half.
2. Spoel onder koud water en schud goed uit.
3. Leg onder een schone doek in de koelkast.
4. Klop intussen het limoensap, de sojasaus, honing en chilipeper door elkaar.
5. Snijd grote paddenstoelen in stukken.
6. Schud de paddenstoelen in een grote schaal om met de olie.
7. Verhit een koekenpan en rooster hierin de paddenstoelen om en om bruin.
8. Schep in een schaal en meng de sojadressing, ui en paprika erdoor.
9. Laat afkoelen tot lauwwarm en schep dan de helft van de groene kruiden erdoorheen.
10. Verwijder de kernen van de ijsbergsla-kwartten.
11. Leg elk kwart als een kommetje op elk bord en schep de paddenstoelensalade erop.
12. Bestrooi met extra kruiden en serveer direct.

BRON: [boodschappen.nl](https://www.boodschappen.nl)

