Nộm đu đủ - Papájový salát s krevetami

20.6.2013 UVAŘTE SI SAMI

V posledních dnech zažíváme i v Česku nebývalé horko a mnohým z nás se zamotává hlava už jenom při pomyšlení na těžší pokrmy. Připravily jsme si pro vás recept na lehký papájový salát s krevetami (đu đủ znamená papája), který vás dostatečně zasytí, ale nezatíží vás na zbytek odpoledne. Spojení pikantní kreveto-arašídové pasty s křupavou papájou a voňavou thajskou bazalkou vám zaručeně chuť k jídlu vrátí!

Viet Food Friends

Než začneme se samotným receptem, pojďme se podívat na papáju, která je vhodná na salát. Na fotografii vidíte pro porovnání dvě papáji - ta větší je zralá papája, jejíž dužina je už červená a konzumuje se jako ovoce. Menší papája je zelená, na stisk tvrdá a je perfektní na použití do salátu.

Než začneme se samotným receptem, pojďme se podívat na papáju, která je vhodná na salát. Na fotografii vidíte pro porovnání dvě papáji - ta větší je zralá papája, jejíž dužina je už červená a konzumuje se jako ovoce. Menší papája je zelená, na stisk tvrdá a je perfektní na použití do salátu.

Viet Food Friends

Suroviny (pro 4 osoby)

- 1 zelená papája
- 2 čili papričky
- hrst sušených krevet (pokud nemáte, použijte čerstvé)

- půlka sladké červené papriky
- 5 stroužků česneku
- 1-2 limetky
- 100 g nepražených nesolených arašídů (seženete např. v Sapě)
- thajská bazalka
- rybí omáčka, cukr, pepř

Postup

1. Syrové arašídy opražíme na sucho na pánvi a zbavíme slupek. Arašídy lehce rozmačkáme v hmoždíři, aby jednotlivé kousky nebyly příliš velké a hlavně aby se uvolnilo aroma buráků. Postupujeme jako u receptu Bún bò Nam Bộ (bod č. 3).
2. Sušené krevety namočíme, aby změkly. Pokud používáme čerstvé, namarinádujeme je v rybí omáčce, troše cukru a pepře, necháme 7 min odležet. Poté krevety připravíme na páře.
3. Zelenou papáju oškrábeme, podélně rozřízneme a zbavíme dužiny. Poté nakrájíme na tenké nudličky (viz foto). Nudličky papáji namočíme do ledové vody, aby zůstaly křupavé a neztmavly.

Viet Food Friends

4. Červenou papriku taktéž nakrájíme na tenké dlouhé nudličky.
5. Čili papričky a česnek rozmačkáme společně v hmoždíři, přidáme půlku arašíd, krevety a celou směs znovu rozmačkáme najemno.

Viet Food Friends

6. Poté přidáme rybí omáčku, limetkovou šťávu a cukr v poměru 6:4:2. Výsledná chuť by měla být slano-sladko-kyselo-pálivá.

Viet Food Friends

7. Thajskou bazalku důkladně omyjeme a nakrájíme nahrubo. Zbytek arašíd rozmačkáme v hmoždíři taktéž nahrubo.
8. Okapanou papáju, červenou papriku spolu s čili-krevetovou směsí důkladně promícháme.

9. Poté přidáme thajskou bazalku, nakonec posypeme arašídy a můžeme servírovat.

Viet Food Friends

Připravily, nafotily a napsaly Mai Huong & Thuy Duong.