

WIETNAMSKA SAŁATKA Z KURCZAKIEM I MIĘTĄ

SKŁADNIKI na 2 – 4 porcje:

200 g poszatowanej białej kapusty (najlepiej młodej lub pekińskiej)

1 średnia marchewka (poszatkowana, pokrojona w bardzo cienkie słupki lub starta)

200 g gotowanej piersi kurczaka lub indyka (pokrojonej w drobne paski lub porwanej)

Duży pęczek mięty (ważący około 40 g)

Na sos:

1 pozbawiona nasion zmielowana (lub bardzo drobno posiekana) papryczka chili – najlepiej pikantna tajska

1 duży, obrany i starty ząbek czosnku

1 łyżka cukru

1,5 łyżeczki octu ryżowego

1,5 łyżki soku z limonki

1,5 łyżki sosu rybnego (wietnamski – *nuoc nam* lub tajski - *nam pla*)

1,5 łyżki oleju roślinnego

pół drobno posiekanej średniej cebuli

czarny pieprz

W misce wymieszaj składniki sosu i dopraw do smaku czarnym pieprzem. Odstaw na pół godziny. Następnie na dużym półmisku lub w misce wymieszajcie kapustę, marchewkę, kurczaka i mięte. Polejcie sosem i drobkami cebuli i chili, a potem dobrze wymieszajcie – powoli i dokładnie – tak, by wszystko zostało nim pokryte. Spróbujcie, by sprawdzić, czy nie potrzeba soli albo pieprzu. Podawajcie na płaskim talerzu dodatkowo posypane odrobiną mięty.