



Kalasalaatti - Yam Plaa

Aineet:

- 2 suurta savusiikaa
- 1 rkl salottisipulia silputtuna
- 1 rkl ruohosipulia n.2 cm mittaisiksi leikattuna
- 1 rkl korianterinlehtiä
- 2 rkl munakoisoa pieninä paloina
- 1 tl chiliä pilkottuna
- 1 rkl sokeria
- 2 rkl sitruunamehua
- 1 rkl kalakastiketta
- 5 rkl ruokaöljyä

Valmistus:

1. Poista sioista ruodot, pää ja pyrstö. Pieni kalat.
2. Sekoita salottisipuli, kevätsipuli, korianterinlehdet, munakoiso ja chili kalan kanssa.
3. Sekoita sokeri, sitruunamehu ja kalakastike keskenään. Lisää kalasekoitukseen.
4. Mausta maun mukaan ja aseta tarjolle.