

Recept 'voor erbij' uit Natasja's Soepkeuken: Mangosalsa

Een recept uit de Allerhande, met mijn eigen dressingvariant.

Ingrediënten voor 4-5 personen

1 sjalotje
1 rode peper
1 citroen en/of limoen
eventueel 1 stengel sereh
1 mango

Thaise dressing

6 eetlepels vissaus
2 eetlepels oerzoet of palmsuiker

Dressing 'vegan en suikervrij':

2 eetlepels shoyu
2 dadels
handje rozijnen

Garnering:

verse koriander

Bereidingswijze

Maak de dressing:

Pel en snipper het sjalotje.

Was de peper en snijd er een stukje naar wens af. Verwijder de zaadjes, snijd fijn.

Als je sereh gebruikt: haal het buitenste blad eraf, hak het zachte binnenste heel fijn.

Pers de citroen of limoen uit.

Roer sjalot, sereh en peper door de citroen/limoensap.

Voor de 'Thaise dressing': Voeg vissaus en suiker toe en roer goed door.

Voor de 'vegan dressing': roer shoyu erdoorheen. Snijd de dadels heel fijn en voeg toe.

Wel de rozijnen 10 minuten in heet water, giet ze af en doe ze door de dressing.

Schil de mango, snijd het vruchtvlees langs de pit eraf en snijd in kleine stukjes.

Meng de dressing door de mango.

Pluk de koriander in kleine stukjes en strooi er vlak voor het serveren doorheen.

Eet smakelijk!