



Prik Nam Pla

Pittige vissaus dressing, lekker op vrijwel ieder Thais gerecht

Ingrediënten

- ✗ 1 teen knoflook
- ✗ 1 rode rawit peper
- ✗ 1 groene rawit peper
- ✗ 1 el limoensap
- ✗ 2 el vissaus
- ✗ ¼ tl suiker

Bereiding

- 1 Snij de knoflook in dunne plakjes
- 2 Snij de beide pepers in dunne ringen
- 3 Voeg de limoensap, pepers en knoflook samen en laat een minuutje staan
- 4 Voeg de vissaus en de suiker toe en mix de ingrediënten goed door elkaar

Overige Thaise Toppings

- ✗ Cashewnoten, grof gehakt
- ✗ Gebakken uitjes
- ✗ Gezouten pinda's, grof gehakt
- ✗ Koriander, blaadjes grof gehakt
- ✗ Rode & groene pepers, in ringen
- ✗ Taugé
- ✗ Bosuitjes, in ringen
- ✗ Partjes limoen