



KERABU NANAS

Ananassalat (4-6 Pers.)

ZUTATEN

- 1 Ananas, mittelreif (geschält)
- ½ rote Zwiebel
- ½ Gurke
- 1 Lauchzwiebel
- 4 Cherrytomaten (geviertelt)
- 1 Knoblauchzehe (zerdrückt & grob gehackt)
- 1 Limette, Saft
- 1 TL Rohrohrzucker
- 1 TL Salz/Fischsauce

ZUBEREITUNG

Ananas längs vierteln, so dass man den Struck wegschneiden kann. Dann in mundgerechte Stücke schneiden.

Rote Zwiebel, Gurke und Lauchzwiebel in feine Scheiben schneiden.

In einer Schüssel die geschnittenen Zutaten mit Cherrytomaten, Knoblauch, Koriander, Minze und Chili vermengen und mit Limettensaft, Salz (oder Fischsauce) und Rohrohrzucker abschmecken und nach Bedarf nachschmecken.

Gerne mit frittierten Schalotten, gerösteten Erdnüssen oder geröstetem Sesam garnieren.

NACH BELIEBEN

- Korianderblätter (gezupft)
- Minzblätter (gezupft)
- Chili (hauch fein geschnitten)

Abang Toto's

MALAYSIAN DELI

