Nordthailändischer Eiersalat

ZUTATEN

Salat

2 Eier
2 EL Palmzucker / Zucker
2 EL Vegane Fischsoße
1 Limette
1 Knoblauchzehe
Sonnenblumenöl
Feldsalat
Brunnenkresse
2 mittlere Tomaten
1 Gurke
1 Bund Koriander
1 Bund Minze
Handvoll geröstete Erdnüsse

Materialien

kleine Pfanne plus Kochtopf

für 4 Portionen

15 Minuten

1. Die Eier 10 Minuten kochen abschrecken und Eigelb und Eiweiß trennen. Eiweiß grob hacken.
2. Knoblauch hacken und in etwas Öl anrösten und beiseite stellen. Für die Soße Limettensaft, Fischsoße und Zucker glatt rühren. Eigelb und Knoblauchöl hinzufügen und solange verrühren bis eine Glatte Emulsion erfolgt und die Soße nicht mehr stückig ist.
3. Tomaten&Gurken in Scheiben schneiden.
4. Auf einem Teller erst Feldsalat anrichten und dann die restlichen Zutaten für den Salat hinzufügen.
   Kräuter fein hacken und dazugeben!

Guten Appetit!