

HOA QUYNH

ASIA-SHOP · MÜNCHEN-LAIM

LAB GAI

Gehackter Hühnerbrustsalat

Zutaten

2 Personen

- 250 g Hähnchenbrust, mit
Messer fein gehackt
- 30 g Schalotten, Streifen
- 30 g Frühlingszwiebeln
geschnitten
- 12 Minzblätter, gehackt
- 1 Knoblauchzehe
gehackt
- 30 gerösteter und
gemahlener Klebreis
- 1 Prise Chilipulver
- 50 ml Limettensaft frisch
- 10 m Nam Prig Pao Paste
(Chilipaste)
- 12 ml Nam Pla Fischsauce
- Prise Zucker zum
abschmecken
- 1 Blatt Limettenblatt in feinen
Streifen
- Prise Salz zum
abschmecken

Dekoration

- 80 grüne lange Thai
Bohnen



Zubereitung

- Die warme, gehackte Hühnerbrust mit den restlichen Zutaten mischen
- Abschmecken mit Salz, Zucker, Fischsauce
- Die Schärfe mit Chilipulver und Chilipaste variieren
- Mit den Thai Bohnen, knackigem Eisbergsalat, Tomaten und Gurken dekorieren

Chúc ngon miệng! (Guten Appetit!)

Zutaten und Zubereitungstipps erhalten Sie im
ASIA-SHOP HOA QUYNH

Eisenheimerstraße 26 · 80687 München · Mo - Fr 10:00 - 18:00 · Sa 10:00 - 16:00