



Pladijs met Aziatische komkommersalade

Ingrediënten (voor 4 personen)

- 2 teentjes look
- 1 komkommer in schijfjes
- 2 handvol prinsessenboontjes
- 1 tl bicarbonaat
- 2 rode uien
- 2 chilipepers (optioneel: met zaadjes), grof gesneden
- 2 handvol pindanoten
- sap van 2 limoenen
- 8 el vissaus (nam pla)
- 4 el suiker
- 4 pladijs lets
- 4 eieren
- tarwebloem
- polentabloem
- koriander
- pindanoten



Bereiding

Komkommersalade

Neem een kom en iets om mee te stampen. Doe de look, chilipeper en suiker in de hakmolen en meng tot een gladde massa. Breng in een pan ruim water met 1 theelepel bicarbonaat aan de kook en blancheer hierin de sperziebonen gedurende 1 minuut (ze moeten knapperig zijn). Laat ze schrikken in ijswater. Stamp nadien de prinsessenbonen grof. Voeg vervolgens de komkommer, ui en pindanoten toe en stamp verder tot een grof mengsel. Werk af met limoensap en de vissaus.

Pladijs

Wentel de pladijs lets in de tarwebloem. Klop het ei los en haal de vis door het ei en vervolgens door de polentabloem. Frituur op 180°C tot de let bovendrijft.

Afwerking

Dresseer de salade bovenop de vis let, werk af met wat extra koriander en wat jngehakte pindanoten.