

1. שם המתכון : סלט תאילנדי- "סום טאם תאי" של אגסים

מצרכים ל-4 מנות:

	החומרים:
כלי עבודה : קערה מנדולינה מכתש ועלי כלי הגשה:	4 אגסים מזן בוסק (חלוד)- לא בשלים לגמרי- קלופים וחתוכים לגפרורים (עדיף בעזרת מנדולינה) 2 שיני שום קצוצות דק 1 בצל שאלוט קצוץ דק 1-2 פלפל צ'ילי ללא גרעינים, פרוסים דק * חופן שעועית ירוקה/לוביה חתוכה למקלות באורך 2-3 ס"מ 2 עגבניות פרוסות לפלחים דקים 3 כפות רוטב דגים תאילנדי 1 כף סוכר חום בהיר מיץ וקליפה מגורדת מלימון קטן 2 כפות בוטנים מטוגנים מרוסקים

שלבי ההכנה:

1. בתוך קערה מערבבים את כל החומרים מלבד הבוטנים. מערבבים בצורה נמרצת בכדי שהאגסים יתרככו מעט ויספגו את הטעמים. הסלט צריך להיות מאוזן בין הטעמים חמוץ-מלוח-מתקתק וחריף.
2. מעבירים לצלחת הגשה ומפזרים מעל בוטנים מרוסקים.