

Minikøller med thaisalat og mangodip

10 personer

Ingredienser

1600g Danpo minikøller
2 store røde chili
6 forårsløg
2 agurker
2 store håndfulde mizunasalat eller andre salatblade
2 bundte friske koriander
2 bundt friske mynteblade
1 dl grofthakkede peanuts
1 dl limesaft
1/2 dl fish sauce
2 spsk rørsukker

Mangodip:

2 friske moden mango
2 skalotteløg
2 fed hvidløg
4 røde chilier uden kerner
80 g rørsukker
2 dl limesaft
Salt

Tilberedning

Grill Danpo minikøller indirekte i ca 25 min. Læg dem evt. direkte over kullene til sidst.

Halver chilien, fjern kernerne og skær den i tynde strimler. Rens forårsløgene og del dem i to. Skær dem i fine tynde strimler på langs. Skær agurken i meget tynde skiver og bland med chili og forårsløg.

Pisk limesaft, fish sauce og rørsukker sammen. Hæld dressingen over grøntsagerne, bland, og lad det trække lidt. Bland til sidste med salat, krydderurter og grofthakkede peanuts.

Skræl mangofrugterne og skær kødet fri af stenen. Findel mango, skalotteløg, hvidløg, chili, sukker og limesaft i en blender, og smag til med salt.

Server mangodippen til de varme minikøller sammen med salat.

