

Indien

Khamang Kakdi Gurken-Erdnuss-Kokosnussalat



4 Personen	12 Personen	
1	3	Gurke, fein gewürfelt
1	2	kleiner grüner Chili, fein gehackt
3 EL	9 EL	geröstete Erdnüsse, grob gehackt
2 Stängel	5 Stängel	Koriander, Blätter abgezupft und gehackt
1/2	1 1/2	Kokosnuss, das Fruchtfleisch gerieben
		Erdnussöl, zum Anbraten
1 TL	1 EL	schwarze Senfsamen
8	20	Curryblätter
		Meersalz
		Rohrohrzucker

Gurkenwürfel, Chili, Erdnüsse, Koriander und Kokosnussraspeln mischen.

Senfsamen im erhitzten Öl anbraten. Wenn sie zu springen beginnen, die Curryblätter hinzufügen. Umrühren und über die Salatmischung verteilen.

Vor dem Servieren mit Salz und Zucker abschmecken.

