

# Salada de papaia verde com molho ponzu

Tempo total **20 Mins.** **15 Mins.** Tempo de preparação **5 Mins.** Tempo de confeção

## INGREDIENTES

10 Porções

### Legumes:

- 1,2 kg** de papaia verde, cortada em tiras finas
- 300 g** de cenoura, cortada em tiras finas
- 200 g** de pepino, cortado em fatias finas
- 200 g** de rebentos de feijão mungo

### Molho da salada:

- 20 g** de alho (4 dentes)
- 80 g** de malagueta
- 60 g** de açúcar de palma (ou açúcar de cana)
- 60 ml** de sumo de lima
- 100 ml** [Kikkoman Molho de Soja Ponzu Limão](#)
- 50 ml** de molho de peixe

### Guarnição:

- 100 g** de amendoins, torrados e picados grosseiramente
- 20 g** de coentros
- 30 g** de manjeriço tailandês

## PREPARAÇÃO

### Passo 1

Num almofariz, esmague o alho e a malagueta até formar uma pasta. Adicione o açúcar de palma e misture até obter uma textura arenosa. Adicione o sumo de lima, o Kikkoman Ponzu Limão e o molho de peixe, depois mexa até o açúcar dissolver.

### Passo 2

Numa tigela grande, misture a papaia, a cenoura, o pepino, os rebentos de feijão mungo e metade dos amendoins com o molho, misturando bem para que os legumes absorvam os sabores.

### Passo 3

Transfira a salada para taças e decore com os amendoins restantes, os coentros e o manjeriço tailandês.