

Suan Bua, Centara Grand Beach Resort & Villas Hua Hin
Gegrillter Thai-Rindfleischsalat



© Centara Hotels & Resorts

Zutaten (1 Portion):

100 g Rinderlende / 10 g Zwiebel / 10 g Tomate / 10 g Gurke / 10 g Frühlingszwiebeln / 5 g Staudensellerie / 10 g Fischsauce / 10 g Limettensaft / 8 g Zucker / Chili in Ringen / Chilisauce

Zubereitung:

Das Rindfleisch nach gewünschtem Garpunkt in der Pfanne grillen, in dünne Scheiben schneiden und in eine Salatschüssel geben. Zwiebel, Tomate, Gurke, Frühlingszwiebel und Sellerie ebenfalls in kurzen Streifen hinzufügen. Das Dressing aus Fischsauce, Limettensaft und Zucker anrühren und mit allen Komponenten vermengen. Abschließend das Gericht mit Chili und Chilisauce nach individuellem Geschmack abrunden.