

[Machchafushi Island Resort & Spa Maldives](#)
Khao Man Som Tam Hed Tod Grob



© Centara Hotels & Resorts

Zutaten (2 Personen):

Kokos-Vollkornreis: 200 g Vollkornreis / 150 ml Kokosmilch / 250 ml Wasser / 1 Pandanblatt (optional) / ¼ TL Salz

Som Tam (Grüner Papayasalat): 150 g grüne Papaya, geraspelt / 6 Kirschtomaten, halbiert / 30 g lange Bohnen, in 3 cm Stücke geschnitten / 1 Knoblauchzehe / 1–2 Bird's Eye Chili (nach Geschmack) / 1 EL Palmzucker / 2 EL Limettensaft / 1 EL Tamarindenwasser / 1 ½ EL helle Sojasoße (oder vegane Fischsoße) / 2 EL geröstete Erdnüsse

Pilze: 100 g Austernpilze (oder gemischte Waldpilze) / 2 EL Weizenmehl / 2 EL Reismehl / 1 EL Maisstärke / ½ TL Backpulver / ¼ TL Salz / Ca. 100 ml kaltes Sprudelwasser (für den Teig) / Öl zum Frittieren

Garnitur: Frischer Koriander, Thai-Basilikum oder Minzblätter / Limettenschnitze / geröstete Erdnüsse (zerstoßen)

Zubereitung:

Vollkornreis gründlich waschen und mit Kokosmilch, Wasser, Pandanblatt und Salz garen, bis er weich ist. Auflockern und warmhalten. Für den Papayasalat Knoblauch und Chili im Mörser zerstoßen, Palmzucker, Limettensaft, Tamarindenwasser und Sojasoße einrühren. Bohnen, Papaya und Kirschtomaten leicht andrücken, dann mit Erdnüssen und frischen Kräutern vermengen und beiseitestellen. Weizenmehl, Reismehl, Maisstärke, Backpulver und Salz mischen, kaltes Sprudelwasser nach und nach zugeben. Pilze eintauchen und 2–3 Minuten in 175-180 Grad heißem Öl goldbraun frittieren, auf Küchenpapier abtropfen lassen. Alles zusammen anrichten, mit Kräutern, Limette und zerstoßenen Erdnüssen garnieren.