

SOMTAM (KERABU THAI)

Bahan-bahan:

Mangga muda (yg masih rangup) – parut memanjang
buah betik muda/mengkal[yg masih rangup] - parut halus
kacang panjang - potong pendek
tomato- potong wedges
bwg putih
cili padi
udang kering
kacang tanah – goreng tanpa minyak
gula
jus limau nipis atau campuran jus limau n asam jawa
sos ikan

Cara-cara:

1. Tumbuk kasar bawang putih, cili padi, udang kering n kacang tanah
2. Tambah tomato n kacang panjang, tumbuk kasar², biar pecah sket²
3. Gaulkan secukup rasa dgn limau nipis, gula n sos ikan
gaul rata dgn parutan betik dan mangga

