Rezept von Euloge Malonga, Finalist Goldener Koch 2021
Papaya-Salat mit Frühlingszwiebeln mit
Ukuva ‘s Chili Ginger Pepper Nr. 8 / vegan

Der Papaya Salat ist ein Bestandteil vom Lachsrezept, kann aber auch einzeln serviert werden. Sehr geeignet als Bestandteil veganer Rezepte.

für 4 Personen / Zubereitung: Zeit: 2 Stunden

Zutaten:
2 – 3 Papaya
2 Frühlingszwiebeln (nur das Weiße)
60 g Olivenöl kaltgepresst
20 g Limettensaft Bio
Koriander, Bockshornklee, Calendula
Ukuva’s Chili Ginger Pepper Nr. 8

‘das ist eine meiner Kindheitserinnerungen’, berichtet Euloge Malonga.

Zubereitung:

Papaya schälen und in Würfelchen schneiden.
Frühlingszwiebel in feine Streifen schneiden.

Gewürfelte Papaya mit Limettensaft und Olivenöl mischen. Mit Blüten und Kräuter verfeinern.
Mit Chili Ginger Pepper Nr. 8 abschmecken.

Anrichten:
Den Papaya Salat in die Tellermitte anrichten. Das Lachsfilet, oder was dein Gaumen erfreut, darauf anrichten, oder den Papaya Salat pur geniessen.

Enyoi ti!

TIPP:
Möchtest du wissen, wie man Sunset Pepper Gel und Lachsfilet zubereitet? Beide sind ein Bestandteil im Gericht. Dieses Gericht ist die Kreation im Halbfinal vom Goldener Koch 2021. Klick auf dein Gewürz Nr. 3 / 21
Viel Freude am kreativ kochen!