

Cuinem!!

Especial
confinament

LAM WOON SEN THA

Marxem

cap a Tailàndia!!! La base d'aquest plat son els fideus anomenats "vermicelli". També se'ls anomena "fideus de vidre", perquè en coure'ls es tornen transparents. Estan fets de soja o d'arròs. Es poden consumir freds o calents: en aquest cas els combinarem en fred, com si fos una amanida. En realitat, constitueix un plat complet, ja que té hidrats, verdures i proteïna. I si teniu bastonets en comptes de forquilla, assaborireu un plat oriental boníssim!!!

Ingredients (4 persones)

100 g de vermicelli
12 gambots
200 g de cansalada fresca
1 pastanaga
1/2 ceba vermella
1 branca tendra d'api
Cacahuets
Coriandre



Per la salsa

1/2 gra d'all
1 llima
50 ml de soja
1 cullerada de sucre
10 cacahuets

Elaboració

1. Coem els vermicelli seguint les instruccions del paquet i els refredem.
2. Tallem a dauets la cansalada. Pelem les gambes, deixant la cua i les obrim pel llong traient la medul·la (podeu servir llagostins ja cuits, si us fa mandra). Escaldem amb aigua bullint i sal la cansalada, la traiem i en la mateixa aigua, escaldem les gambes.
3. Tallem la verdura en juliana (recordeu treure els fils de l'api) i quan està tot fred, la barregem amb la cansalada, els cacahuets a trossos i els vermicelli.
4. Fem la salsa: en un morter hi posem l'all (recordeu treure-l'hi el cor) i els cacahuets: ho piquem i afegim la resta d'ingredients (podeu fer-ho amb batedora).
5. Incorporarem la salsa i, per sobre, les gambes i els cacahuets. Acabem guarnint amb fulles de coriandre.



BON PROFIT !!!!! i bon viatge !!!!!