



Σαλάτα με τραγανό αυγό (Yam Khai Dao)

Μερίδες: 2 **Χρόνος προετοιμασίας:** 15 λεπτά

Το dressing διατηρείται στο ψυγείο για 10 μέρες (χωρίς το lime/λεμόνι). Το συνολικό πιάτο καταναλώνεται αμέσως.

Υλικά για το dressing:

- 3 κ.σ. σόγια ή fish sauce
- 3 κ.σ. lime ή λεμόνι
- 2 κ.σ ζάχαρη η μέλι
- Τσίλι κατά προτίμηση (φρέσκια πιπεριά τσίλι ή μπούκοβο ή καυτερή πάπρικα)

Υλικά για τη σαλάτα:

- 3 αυγά
- 1 καρότο σε λεπτά στικς
- 1/2 κρεμμύδι ξερό, κομμένο σε λεπτές φέτες
- 5 ντοματίνια, κομμένα στη μέση
- 1 κλωναράκι σέλερι, κομμένο σε λεπτές φέτες
- 1/2 ματσάκι κόλιανδρο ή βασιλικό ή μαϊντανό, ψικοκομμένο
- 1 κλωναράκι φρέσκο κρεμμύδι, κομμένο σε λεπτές φέτες

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1. Ξεκινάμε με το dressing. Βάζουμε όλα τα υλικά σε έναν επεξεργαστή τροφίμων με λεπίδες (μούλτι) και χτυπάμε καλά. Αφήνουμε στην άκρη.
2. Βάζουμε σε ένα μεσαίο τηγάνι 2 δάχτυλα ηλιέλαιο ή κάποιο ελαφρύ σπορέλαιο (αποφεύγουμε το ελαιόλαδο ή το σησαμέλαιο καθώς έχουν έντονη γεύση). Ανάβουμε μέτρια φωτιά και μόλις κάψει καλά το λάδι ρίχνουμε τα τρία αυγά. Για να αποφύγουμε να πέσουν τσόφλια στο τηγάνι μας, έχουμε σπάσει πρώτα τα αυγά σε ένα μπολ.
- 3) Τηγανίζουμε τα αυγά και από τις δύο μεριές μέχρι να γίνουν τραγανά και να σφίξει ο κρόκος. Μεταφέρουμε σε πιάτο όπου έχουμε στρώσει χαρτί κουζίνας και καλύπτουμε με άλλο ένα κομμάτι χαρτί από πάνω πατώντας ελαφρά για να απορροφήσει το λάδι. Χωρίζουμε τους κρόκους και κόβουμε το ασπράδι σε μεσαία κομμάτια.



- 4) Σε ένα μπολ βάζουμε το καρότο, το ξερό κρεμμύδι, τα ντοματίνια, το σέλερι, τον μισό κολιανδρο, το μισό φρέσκο κρεμμύδι και το dressing και ανακατεύουμε πολύ καλά. Προσθέτουμε και τα ασπράδια αυγού και ανακατεύουμε απαλά.
- 5) Βάζουμε σε ένα μπολ ή πιάτο τους κρόκους στη βάση και σερβίρουμε τη σαλάτα με τον υπόλοιπο κολιανδρο και το υπόλοιπο φρέσκο κρεμμύδι.