

## EASY RECIPE

# Recette facile



### Salade vietnamienne de concombre (Gỏi Dưa Leo) 2-3 portions

#### Ingrédients :

- 1 large concombre, tranché finement ou râpé
- Une poignée de feuilles de menthe fraîche, hachées
- 2 c. à soupe d'arachides rôties hachées (optionnel)
- 90 ml de Sauce de poisson végétale Bodhi Gourmet (Trempelette & vinaigrette) ou au goût

#### Ajouts optionnels :

- Une petite poignée de chou, papaye verte ou mangue verte râpée
- Quelques branches de coriandre fraîche, hachés
- 1 piment thaï, finement tranché (ajuster selon votre goût)

#### Préparation :

1. Déposer tous les légumes et les herbes dans un bol à mélanger.
2. Ajouter les arachides hachées et les tranches de piment thaï, si désiré.
3. Arroser de 90 ml de sauce de poisson végétale Bodhi Gourmet. Ajuster la quantité de sauce selon votre goût. Mélanger délicatement et servir.



### Vietnamese Cucumber Salad (Gỏi Dưa Leo)

2-3 portions

#### Ingredients:

- 1 large cucumber, thinly sliced or shredded
- A handful of fresh mint leaves, chopped
- 2 tbsp chopped roasted peanuts (optional)
- 90 ml Bodhi Gourmet Plant-Based Fish Sauce (Dipping & Dressing), or to taste

#### Optional Add-ins:

- A small handful of shredded cabbage, green papaya, or green mango
- A few sprigs of fresh coriander (cilantro), chopped
- 1 Thai chili pepper, thinly sliced (for heat – adjust to taste)

#### Preparation:

1. Place all the veggies and herbs in a mixing bowl.
2. Top with chopped peanuts and Thai chili slices, if using.
3. Drizzle with 90 ml of Bodhi Gourmet Plant-Based Fish Sauce (Dipping & Dressing). Adjust sauce quantity to taste. Toss gently to combine and serve