

## Bo Bùn

### Ingrédients pour 2 personnes

- 6 nems de votre choix
- 100g de vermicelles de riz (poids cru)
- 1 petite salade
- 1 carotte
- 50g de cacahuètes grillées et salées
- coriandre et menthe fraîche
- 2 poignée d'haricots mungo
- 1 citron vert
- de la sauce nuoc nam



### Préparation

- Cuire les nems au four, à la poêle ou au air fryer puis les couper en 2
- Chauffer une casserole de l'eau et cuire les vermicelles de riz selon les instructions du paquet
- Laver et essorer la salade puis râper la carotte
- Hacher des cacahuètes à l'aide d'un couteau et ciseler la menthe et la coriandre
- Dans 2 grandes assiettes creuses, répartir la salade, la carottes râpée, les haricots mungo et les vermicelles de riz
- Ajouter les nems coupés en 2, les herbes ciselée, les cacahuètes hachée et un quartier de citron vert
- Arroser d'une ou deux cuillère à soupe de sauce nuoc nam au moment de déguster
- Régalez vous !

*Vous pouvez également faire  
cette salade avec des  
samoussas ou des raviolis  
frits !*