רכיבים:

½ ק"ג פפאיה אורגנית ירוקה קלופה
8 תרמילי לוביה חתוכים למקטעים של כשישה ס"מ
12 עגבניות שרי חצויות
4 שיני שום בינוניות
פלפל צ׳ילי אדום
כ-20 גר׳ בוטנים קלויים קצוצים
6 כפות נאם פלה (רוטב דגים)
מיץ מלימון וחצי
8 כפיות סוכר

אופן ההכנה:
1. חורצים את הפפאיה לאורך בסכין, וחותכים לרצועות דקות בעזרת קולף.
2. במכתש ועלי כותשים את שיני השום עד לקבלת מרקם משחתי. מוסיפים את הלוביה והצ׳ילי הפרוס וכותשים קלות למחצה.
3. מוסיפים את רצועות הפפאיה וכותשים כשתי דקות (פעילות כתישת הפפאיה עוזרת לרצועות לספוג את מגוון הטעמים). מוסיפים את רוטב מי הדגים, את הסוכר ומיץ הלימון וממשיכים לכתוש כדקה נוספת. טועמים ומשלימים תיבול.
4. מוסיפים את עגבניות השרי וכותשים לשתי דקות נוספות. מעבירים לצלחת הגשה מפזרים את הבוטנים מעל ומגישים.