



Thaise salade met garnalen

met ananas en cashewnoten



20-30min



2 personen

Deze frisse salade combineert allerlei heerlijkheden uit de Thaise keuken. Lekkere garnalen, geroosterde cashewnoten, kraakverse Aziatische groente en sappige stukjes ananas. We zijn verliefd!

Wat je van ons krijgt

- 1x ASC-garnalen, ontdooid ¹
- 1 wortel
- 1 rode ui
- 1 paprika
- 50g mesclun
- 10g verse koriander
- 1 onbehandelde limoen
- 1 stukje verse gember
- 25g gezouten cashewnoten ^{2,4}
- 25ml tamari-sojasaus ³
- 1 blik ananasstukjes

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

- middelgrote koekenpan
- staafmixer met beker
- keukenrasp
- citruspers
- zeef

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

Schaaldieren (1), Pinda's (2), Soja (3), Noten (4). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

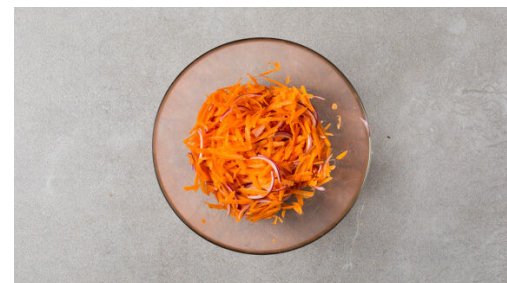
Voedingswaarde per portie

calorieën 512kcal, vet 30.3g, koolhydraten 38.1g, eiwit 20.9g



1. Garnalen voorbereiden

Spoel de **garnalen** af in een zeef met koud water, dep ze droog en laat uitlekken.



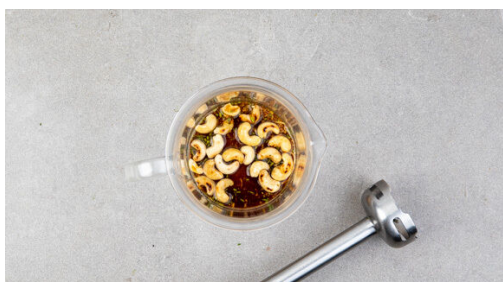
2. Groente voorbereiden

Schil of schrob de **wortel** evt. en rasp grof. Halveer en pel de **ui** en snijd **1 helft** in dunne reepjes. De **rest van de ui** gebruiken we hier niet. **Tip:** als je niet van rauwe **ui** houdt, kun je de **uireepjes** eerst 5min laten weken in heet water.



3. Salade mengen

Halveer de **paprika**, verwijder de zaadlijsten en snijd 'm in kleine blokjes. Meng de **paprika** met de **geraspde wortel**, de **uireepjes** en de **sla**. Pluk de **korianderblaadjes**, snijd fijn en meng met de **salade**. Bewaar de **koriandersteeltjes**. Pers de **limoen** uit. Schil de **gember** en rasp fijn.



4. Dressing maken

Doe de **helft van de cashewnoten**, de **helft van de sojasaus**, de **gember**, de **koriandersteeltjes**, 1½tl suiker, **1-2el limoensap**, 2el plantaardige olie en 1el azijn in een hoge (maat)beker en pureer tot een romige **dressing**. Proef en breng naar wens verder op smaak met meer **limoensap**, peper en zout.



5. Salade afmaken

Laat de **helft van de ananas** uitlekken in een zeef en voeg samen met de **helft van de dressing** toe aan de **salade**. (De **rest van de ananas** kun je voor een ander gerecht bewaren.)



6. Garnalen bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op medium tot hoog vuur met 1el plantaardige olie. Bak de **garnalen** in 2-3min rondom gaar. Blus af met de **rest van de sojasaus** en kruid met peper en zout. Verdeel de **salade** over borden en top met de **garnalen** en de **rest van de cashews**. Besprenkel met de **rest van de dressing** en serveer.