



## Knoflookgarnalen op een noedelsalade

met wittekool, paprika en chili-pindadressing



ca. 25min



2 personen

De meesten kennen vermicelli als dunne pastasliertjes in een kom groentesoep. Bij Marley Spoon kennen we vermicelli ook als glasnoedels. Onze leverancier maakt ze door het zetmeel van erwten en mungbonen met water te mengen. Na het koken behouden de doorzichtige noedels hun stevige bite. Daarnaast nemen ze smaken snel op, ideaal dus voor een Aziatische salade met smaakmakers als knoflook, Thaise chilipepers en vissaus!



## Wat je van ons krijgt

- 2 tenen knoflook
- 1 limoen
- 1x tijgergarnalen <sup>2</sup>
- 1 rode paprika
- 15g verse kruidenmix: Thaise basilicum, munt & koriander
- 1 vers chilipepertje
- 1 zakje pinda's <sup>5</sup>
- 1 zakje vissaus <sup>4</sup>
- 100g noedels
- 1x verse groentemix: witte kool, wortel & bosui

## Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie
- azijn
- honing of suiker

## Kookgerei

- waterkoker
- fijne keukenrasp
- grote koekenpan
- zeef

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

### Allergenen

schaaldieren (2), vis (4), pinda's (5). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

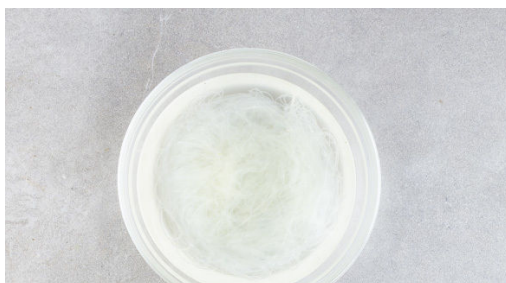
### Voedingswaarde per portie

calorieën 567kcal, vet 24.9g, koolhydraten 57.5g, eiwit 25.0g



### 1. Garnalen marineren

Pel en hak of rasp de **knoflook** fijn. Rasp de **limoenschil** fijn en halveer de **limoen**. Pers **een helft** uit en snijd de **andere helft** in partjes. Meng de **tijgergarnalen** in een kom met de **limoenrasp**, **knoflook**, het **limoensap** en 1/4tl zout. Breng ruim water in een waterkoker aan de kook voor de **noedels**.



### 4. Noedels

Doe de **noedels** met een snuf zout en voldoende gekookt water in een hittebestendige kom. Laat 2-3min wellen en giet af in een zeef. Spoel de **noedels** met koud water om.



### 2. Groenten snijden

Verwijder de kern en snijd de **paprika** in korte, smalle reepjes. Pluk **blaadjes** van de **mint** en **Thaise basilicum** en hak ze samen met de **koriander** grof. Hak het **chilipepertje** fijn.



### 5. Garnalen bakken

Verhit 1el plantaardige olie in een grote koekenpan op hoog vuur. Voeg de **garnalen** met zo **min mogelijk marinade** en bak ze 30sec per zijde. Schenk de **achtergebleven marinade** over de **garnalen** en roerbak totdat de **garnalen** gaar en roze zijn.



### 3. Dressing maken

Hak de **pinda's** fijn en meng ze in een kommetje met de **vissaus**, **chilipeper** naar wens, 1-2el azijn (bij voorkeur rijstwijnazijn), 1/2tl honing of suiker en 1el plantaardige olie. Voeg 1 afgestreken tl zout toe en roer de **dressing** door totdat het zout is opgelost.



### 6. Salade maken

Meng de **verse groentemix** in een kom met de **noedels**, **paprika**, **dressing** en **2/3e van de kruiden**. Breng de **salade** op smaak met peper, zout en evt. meer **chilipeper**. Serveer de **salade** met de **tijgergarnalen** bovenop en bestrooi met **rest van de kruiden**. Geef de **limoenpartjes** erbij.