



Knoflookgarnalen op glasnoedels

met paprika en chili-pindadressing



20-30min



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

- 1 teen knoflook
- 1 limoen
- 1x tijgergarnalen ²
- 1 rode paprika
- 15g verse kruidenmix: koriander, munt en Thaise basilicum
- 1 vers chilipepertje
- 100g glasnoedels
- 1 zakje gezouten pinda's ⁵
- 1 zakje vissaus ⁴
- 1 wortel

Wat je thuis nodig hebt

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

Kookgerei

- grote koekenpan
- waterkoker
- keukenrasp
- citroenpers
- 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 571kcal, vet 23.9g, koolhydraten 64.7g, eiwit 23.1g



1. Garnalen voorbereiden

Pel en rasp de **knoflook** fijn. Rasp de **limoenschil** fijn, pers **1 helft** uit en snijd de **andere helft** in partjes. Spoel de **garnalen** af, dep ze droog en meng ze met de **knoflook**, **limoenrasp**, het **limoensap** en een flinke snuf zout.



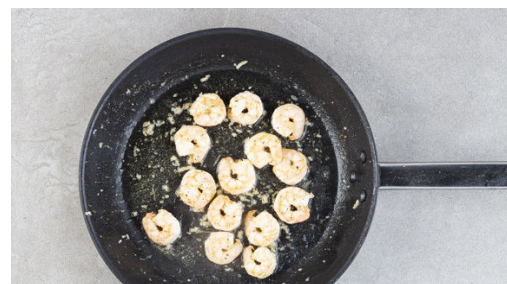
4. Noedels garen

Doe de **noedels** met een snuf zout in een hittebestendige kom en schenk het gekookte water erover. Laat 3-5min staan, giet af en spoel de **noedels** om met koud water.



2. Groenten snijden

Verwijder de kern en snijd de **paprika** in reepjes. Snijd de **reepjes** doormidden. Hak de **mint- en basilicumblaadjes** grof en hak de **koriander incl. steeltjes** fijn. Snijd de **chilipeper** in ringen. Kook genoeg water voor de **noedels** in een waterkoker.



5. Garnalen bakken

Verhit een grote koekenpan op hoog vuur met 1el olie. Voeg de **garnalen met zo min mogelijk marinade** toe en bak ze in ca. 1min stevig aan. Voeg de **achtergebleven marinade** toe en roerbak tot de **garnalen** roze en gaar zijn.



3. Dressing maken

Hak de **pinda's** fijn en meng ze met **1el vissasu**, 1el olie, 1-2el (rijstwyn)azijn, 1/2tl honing of suiker en **chili naar smaak**. Klop 1/2-1tl zout door de **dressing** tot het is opgelost.



6. Salade afmaken

Schil of schrob de **wortel** en snijd m in plakjes. Meng de **wortel** en **paprika** met de **noedels**, de **dressing** en **2/3e van de verse kruiden**. Breng de **noedelsalade** op smaak met **meer vissaus, chilipeper naar smaak** en evt. peper en zout. Serveer de **noedelsalade** met de **garnalen**, bestrooi met de **rest van de verse kruiden** en geef de **limoenpartjes** erbij.