



## Glasnoedelsalade met runderreepjes

met wortellinten en passievruchtendressing



ca. 25min



2 personen

Deze glasnoedelsalade doet ons aan de zomer denken. Hij is fris en licht en de citrussmaken van limoen en passievrucht zorgen voor een echte zomerse vibe. Ook fijn: je kunt 'm van tevoren maken en meenemen naar het park, het strand, of gewoon naar je balkon of achtertuin. Maar mocht het minder goed weer zijn, dan smaakt 'ie overigens net zo lekker binnenshuis.

### Wat je van ons krijgt

- 100g glasnoedels
- 1 stukje verse gember
- 1 teen knoflook
- 1 limoen
- 25ml sambal oelek
- 1 zakje vissaus <sup>4</sup>
- 1x runderreepjes
- 1 wortel
- 1 passievrucht
- 25g gezouten pinda's <sup>5</sup>
- 1x slamelange: ijsbergsla

### Wat je thuis nodig hebt

- 1el honing
- peper en zout
- 15ml plantaardige olie

### Kookgerei

- kleine kookpan
- grote koekenpan
- dunschiller
- keukenrasp
- zeef

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

### Allergenen

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

### Voedingswaarde per portie

calorieën 561kcal, vet 20.6g, koolhydraten 66.8g, eiwit 26.9g



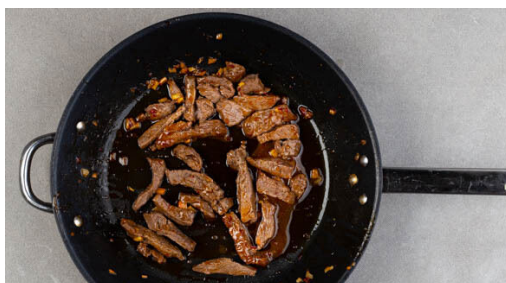
#### 1. Saus maken

Breng genoeg gezouten water voor de **noedels** aan de kook in een kleine kookpan. Schil de **gember**, pel de **knoflook** en hak beide grof. Rasp de **limoenschil** fijn en pers de **limoen** uit. Meng het **limoensap** met de **sambal**, de **vissaus**, 1el honing en 2el water.



#### 2. Vlees braden

Dep de **runderreepjes** droog en bestrooi ze met een snuf zout en peper. Verhit een grote koekenpan of wok op hoog vuur met 1el plantaardige olie. Bak de **gember** en **knoflook** ca. 1min, voeg het **vlees** toe en roerbak 2-4min, tot de **runderreepjes** bruin en medium gegaard zijn. Roerbak 1-2min langer als je het **vlees** liever doorbakken wil.



#### 4. Saus inkoken

Voeg de **limoensaus** toe aan het **vlees** in de pan. Breng aan de kook en laat op medium tot hoog vuur al roerende 2-3min inkoken. Neem dan de pan van het vuur.



#### 5. Wortel schaven

Schil of schrob de **wortel** en schaaft er lange linten van met een dunschiller of kaasschaaf. Draai na elke haal een kwartslag, stop bij de kern en snijd die in blokjes. Voeg de **wortellinten**, **-blokjes** en de **noedels** toe aan de pan.



#### 3. Noedels garen

Voeg de **noedels** toe zodra het water kookt, neem de pan van het vuur en laat de **noedels** 3-5min garen. Giet af in een zeef en spoel om met koud water. Knip de **noedels** evt. 1-2 keer door met een keukenschaar, dan mengen ze makkelijker.



#### 6. Afmaken & serveren

Schep het **vruchtvlees** van de **passievrucht** in een fijnmazige zeef, druk het **sap** eruit en vang op. Hak de **pinda's** grof. Meng de **slamelange** en het **passievruchtsap** met de **noedels**. Verdeel de **noedelsalade** over de borden en bestrooi met de **pinda's** en de **limoenrasp**.