

DINNERLY



Kipschnitzel op glasnoedelsalade met ketjapdressing en ingelegde rode ui



ca. 25min



2 personen

Glasnoedels zijn perfect geschikt voor salades. Ze hebben een lekkere bite en smaken heerlijk fris als ze koud gegeten worden. Zeker in combinatie met de romige ketjapdressing met knoflook, de knapperige ijsbergsla en de verse tomaat. En om alles zo mogelijk nog smakelijker te maken, top je de salade met een knapperige schnitzel en zoetzuur ingelegde rode ui.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 100g glasnoedels
- 1 rode ui
- 25ml ketjap manis ⁶
- 1 krokante kipschnitzel ^{1,3}
- 1 krop ijsbergsla
- 1 tomaat

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 2el mayonaise ³
- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie
- azijn

KOOKGEREI

- kleine kookpan
- middelgrote koekenpan
- zeef

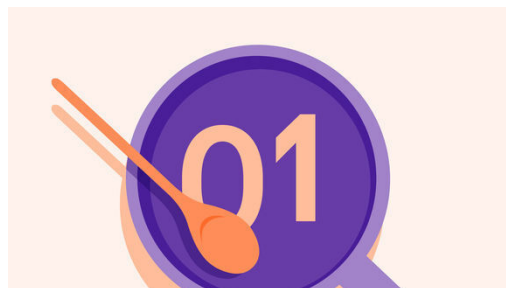
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

gluten (1), eieren (3), soja (6). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

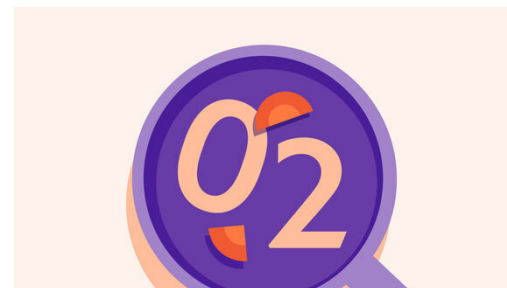
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 692kcal, vet 29.3g, koolhydraten 85.9g, eiwit 21.5g



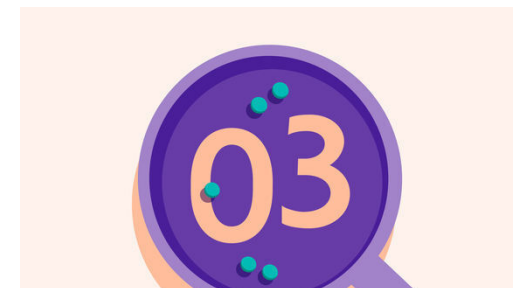
1. Ui inleggen

Breng genoeg gezouten water voor de **noedels** aan de kook in een kleine kookpan. Halveer, pel en snijd de **ui** in dunne reepjes. Meng 2el azijn met 1/2tl suiker, 1el water en een snuf zout en roer tot suiker en zout zijn opgelost. Voeg de **ui** toe en zet opzij tot het serveren.



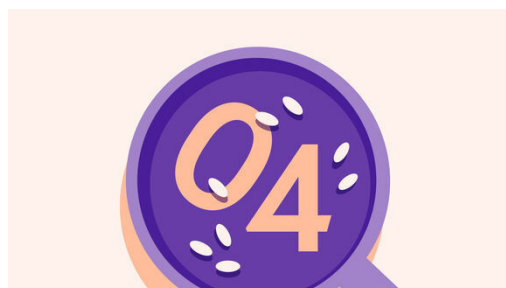
2. Noedels koken

Voeg de **noedels** toe zodra het water kookt, neem de pan van het vuur en laat de **noedels** 3-4min garen. Giet af, spoel om met koud water en laat uitlekken. Knip de **noedels** evt. 1-2 keer door met een schaar zodat ze straks makkelijker mengen.



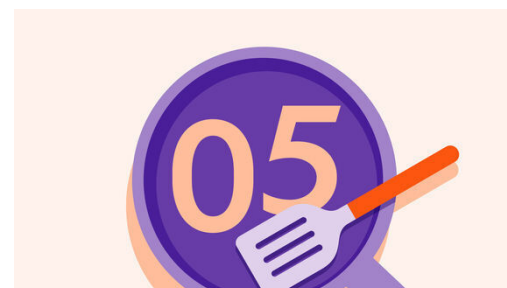
3. Saus maken

Pel en hak 1 teen knoflook heel fijn, of druk 'm door een knoflookpers. Meng de knoflook met de **ketjap manis**, 2el mayonaise, 1el water en een snuf zout en peper.



4. Schnitzels bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op medium tot hoog vuur met 1el plantaardige olie. Voeg de **schnitzels** toe en bak ze in ca. 3min per kant goudbruin en knapperig. Neem uit de pan en snijd in reepjes van ca. 1cm breed. Snijd de **krop sla** doormidden en dan in dunne reepjes. Snijd de **tomaat** in kleine blokjes.



5. Afmaken en serveren

Giet de **ingelegde ui** af. Meng de **noedels** met de **sla**, **tomaat** en **saus** en proef of je nog zout en peper wil toevoegen. Serveer de **schnitzels** bovenop de **glasnoedelsalade** en top met de **ingelegde ui**.



6. Mooi rood is niet lelijk

Wat is er nog lekkerder dan ingelegde rode ui? Juist, ingelegde rode ui met rode chilipeper! Oké, het is een beetje pittig, maar dat is juist lekker, vooral bij dit gerecht. En als je de rode peper samen met de ui inlegt, zorgt het zuur ervoor dat 'ie net iets minder scherp is.