

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
- 50ml ketjap manis⁴
- 2 krokante kipschnitzels^{1,2,3}
- 1 krop ijsbergsla
- 2 tomaten

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 2el mayonaise¹
- 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

Eieren (1), Glutens (2), Melk (3), Soja (4). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 702kcal, vet 29.4g, koolhydraten 88.1g, eiwit 21.9g



1. Ui inleggen

Breng ruim gezouten water voor de **noedels** aan de kook in een kleine kookpan. Pel en halveer de **ui** en snij in dunne reepjes. Los ½tl suiker en een snuf zout op in 2el witte azijn en 1el water. Meng de **ui** door het azijnmengsel en zet opzij.



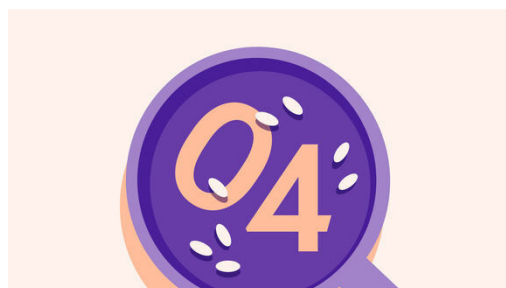
2. Noedels koken

Doe de **droge noedels** in een pan of kom. Giet heet water bij de **noedels** tot ze bedekt zijn en laat 3-5min garen. Spoel ze dan in een zeef af met koud water en laat uitlekken. **Tip:** om het bereiden makkelijker te maken kun je de **noedels** nu 1 of 2 keer doorknippen met een schone schaar.



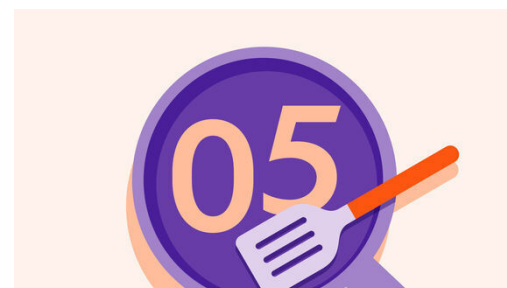
3. Saus maken

Pel de 1 teen knoflook en snij of pers heel fijn. Meng de knoflook met de **helft van de ketjap manis**, 2el mayonaise, 1el water en een snuf peper en zout



4. Schnitzels bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op medium tot hoog vuur met 1el plantaardige olie. Bak de **schnitzels** in ca. 3min per kant goudbruin en knapperig. Neem uit de pan en snij in reepjes van ca. 1cm breed. Snij de **kroppen sla** in dunne reepjes. Verwijder de harde kern van de **tomaten** en snij in kleine blokjes.



5. Afmaken en serveren

Giet de **ingelegde ui** af. Meng de **noedels** met de **sla**, **tomaat** en **saus**. Proef en breng verder op smaak met peper en zout. Serveer de **schnitzels** op de **glasnoedelsalade** en garneer 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.