



Special supersnel: Salade met runderreepjes

met verse kruiden en noten



binnen 20min



2 personen

Mals gebakken runderreepjes, knapperige wortel en fijne glasnoedels vormen de basis voor onze versie van een Vietnamese salade. Afgemaakt met pinda's, verse munt en koriander en gebakken uitjes. De showstopper van vandaag is echter de heerlijke dressing met vissaus, sojasaus en limoensap én limoenrasp. Lekker!

Wat je van ons krijgt

- 100g glasnoedels
- 1 teen knoflook
- 1x runderreepjes
- 25ml sojasaus ^{1,6}
- 1 onbehandelde limoen
- 1 zakje soja-sesamdressing ^{1,6,11}
- 20ml vissaus ⁴
- 1 wortel
- 200g ijsbergsla-melange
- 10g verse kruidenmix: koriander en munt
- 25g gezouten pinda's ⁵
- 1x gebakken uitjes ¹

Wat je thuis nodig hebt

- zout
- bruine suiker
- plantaardige olie

Kookgerei

- grote koekenpan of wok
- waterkoker
- dunschiller
- keukenrasp
- citruspers
- zeef

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

Kooktip

De vissaus geeft dit gerecht een bijzondere smaak. Als je niet bekend bent met dit ingrediënt, begin dan eerst met de helft en gebruik dan meer naar wens.

Allergenen

gluten (1), vis (4), pinda's (5), soja (6), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 450kcal vet 24,4g



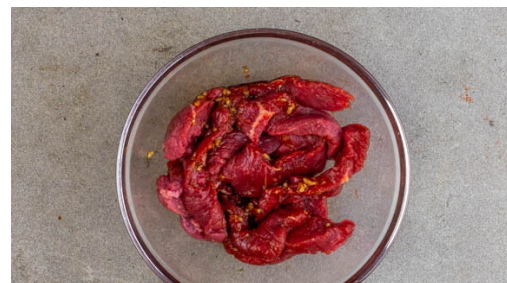
1. Noedels garen

Kook voldoende water voor de **noedels** in een waterkoker. 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.



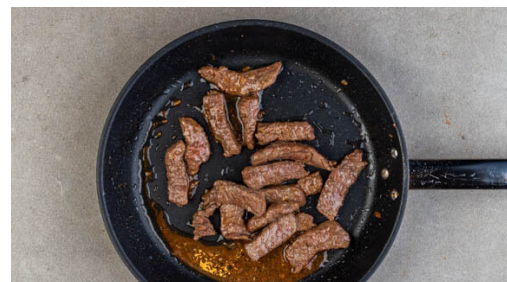
4. Salade maken

Schil de **wortel** en schaaft 'm met de dunschiller in dunne linten. Meng de **wortel** met de **noedels** en de **slamix** door de **dressing**.



2. Vlees voorbereiden

Pel de **knoflook** en snijd of pers heel fijn. Dep het **vlees** droog en meng het met de **knoflook** en de **helft van de sojasaus**.



5. Vlees braden

Verhit een grote koekenpan of wok op hoog vuur met 1el plantaardige olie en braad het **vlees** in 1-2min gaar. Kruid met een snuf zout.



3. Dressing maken

Rasp de **limoenschil** fijn en pers de **limoen** uit. Meng het **limoensap** en de **-rasp** met de **rest van de sojasaus**, de **soja-sesamdressing**, de **vissaus** (zie kooktip), ½tl bruine suiker en een flinke snuf zout.



6. Kruiden snijden

Pluk de **muntblaadjes** van de takjes en snijd ze grof. Snijd de **koriander incl. steeltjes** ook grof. Serveer het **vlees** bovenop de **salade** en bestrooi met de **kruiden**, de **pinda's** en de **gebakken uitjes**.

Je kunt je in je online account afmelden voor geprinte recepten in je box. Vragen over de bereiding of over het recept? Jouw kookhotline: **030 - 808 04 52**

Bekijk de receptkaart online in je account op www.marleyspoon.nl    **#marleyspooning**