



Vietnamese salade met bio-runderreepjes

met verse kruiden en noten



binnen 20min



2 personen

Heb je trek in Vietnamese eten, maar wil je geen afhaalmaaltijd? Dan maak je het toch lekker zelf! Vandaag draai je een verrukkelijke salade in elkaar. Als basis neem je glasnoedels, bio-runderreepjes en knapperige worteltjes en je topt hem met verse munt, koriander en gebakken uitjes. Om alles succesvol bij elkaar te brengen, meng je deze droomsalade met een verfijnde dressing van limoensap en -rasp, sojasaus en vissaus.

Wat je van ons krijgt

- 100g glasnoedels
- 1 teen knoflook
- 1x biologische runderreepjes
- 25ml tamari-sojasaus ¹
- 1 onbehandelde limoen
- 1 zakje soja-sesamdressing ^{2,3,1}
- 20ml vissaus ⁴
- 1 wortel
- 200g ijsbergsla-melange
- 10g verse kruidenmix: koriander en munt
- 25g gezouten pinda's ⁵
- 1x gebakken uitjes ²

Wat je thuis nodig hebt

- zout
- bruine suiker
- plantaardige olie

Kookgerei

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

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

Kooktip

De vissaus geeft het gerecht een bijzondere smaak. Als je nog niet eerder hebt gekookt met dit ingrediënt, kun je het beste eerst de helft gebruiken en evt. meer toevoegen naar smaak.

Allergenen

Soja (1), Gluten (2), Sesamzaad (3), Vis (4), Pinda's (5). Kan sporen van andere allergenen bevatten.



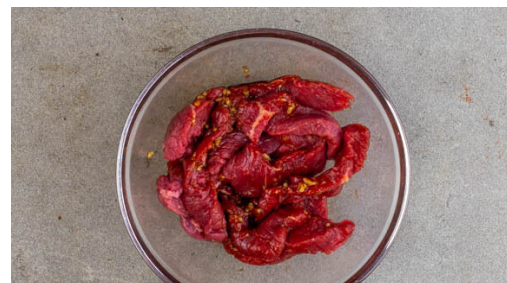
1. Noedels garen

Kook voldoende water voor de **noedels** in een waterkoker. Doe de **droge noedels** in een pan of kom, giet heet water erbij tot ze bedekt zijn en laat 3-5min garen. Spoel de **noedels** dan met koud water af in een zeef en laat uitlekken. Knip de **noedels** nu 1 of 2 keer door met een schone schaar om het bereiden makkelijker te maken.



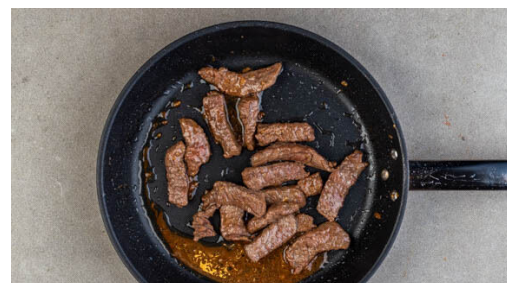
4. Salade maken

Schil of schrob de **wortel** en schaaf met een dunschiller in dunne reepjes. Hussel om met de **noedels** en de **ijsbergsla-melange**, en meng goed met de **dressing**.



2. Vlees voorbereiden

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



5. Vlees bakken

Verhit een grote koekenpan of wok op hoog vuur met 1el plantaardige olie. Bak het **vlees** in 1-2min rondom gaar, haal van het vuur en kruid met een snuf zout.



3. Dressing maken

Rasp de **limoenschil** fijn en pers de **limoen** dan uit. Klop een **dressing** van het **limoensap**, de **limoenrasp**, de **rest van de sojasaus**, de **soja-sesamdressing**, de **vissaus** (zie ook de **kooktip** links), ½tl bruine suiker en een flinke snuf zout.



6. Kruiden snijden

Pluk de **muntblaadjes** van de steeltjes en hak grof. Hak de **koriander mét steeltjes** ook grof. Verdeel de **salade** over grote kommen of diepe borden en schik de runderreepjes erbovenop. Garneer met de **gehakte kruiden**, **pinda's** en **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**