



Aziatische salade met runderreepjes

en een lichtpittige pindadressing



ca. 25min



2 personen

Toen we dit recept in de testkeuken proefden, wisten we meteen dat de iets scherpe saus een perfecte match was voor de zomerse broccolisalade met malse runderreepjes en rodekool. Geen melige aangemaakte saus uit een pakje, maar een eigengemaakte saus met ingrediënten die je wellicht ook in je eigen keukenkastje terugvindt. Sambal oelek, pindakaas en een scheut kokosmelk, that is it!

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje pindakaas⁵
- 1 zakje sambal oelek
- 1 pakje kokosmelk
- 1x broccoli
- 1 teen knoflook
- 1x runderreepjes
- 1 wortel
- 1x rodekoolreepjes
- 10g verse koriander
- 1 zakje gezouten pinda's⁵

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

- kleine kookpan
- grote koekenpan met deksel
- keukenrasp

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

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 755kcal, vet 47.2g, koolhydraten 29.3g, eiwit 46.5g



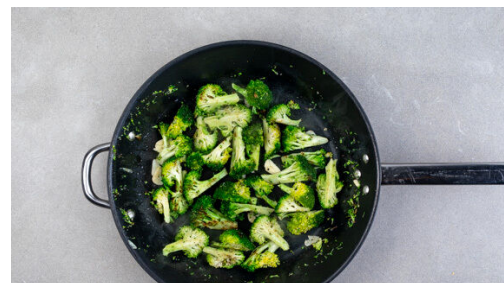
1. Saus maken

Meng in een kleine kookpan de **pindakaas** met **1el sambal oelek**, 1tl azijn, een flinke snuf suiker en een snuf zout. Voeg de **helft van de kokosmelk** toe en breng het geheel op middelhoog vuur al roerende aan de kook. Laat 5-7min zachtjes koken en neem dan de pan van het vuur.



4. Salade voorbereiden

Rasp de **wortel** grof. Meng de **wortelrasp** met de **helft van de koolreepjes** en hussel om met 1el azijn, 1tl olie en een flinke snuf zout. Kneed de **salade** stevig en zet 'm opzij.



2. Broccoli garen

Snijd de **broccoli** in roosjes en de **stam** in plakjes. Pel en hak de **knoflook** fijn. Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olie en voeg de **broccoli**, **knoflook** een flinke snuf zout en peper en 2-3el water doe. Dek af en stoof 3-4min. Neem het deksel van de pan, draai het vuur hoog en roerbak tot alle vloeistof is verdampt. Schep de **groente** uit de pan.



5. Topping voorbereiden

Hak de **koriander** en de **pinda's** grof.



3. Vlees braden

Verhit de gebruikte koekenpan op hoog vuur met 1tl olie. Voeg de **runderreepjes** en een flinke snuf zout en peper toe en braad 1-2min zonder te roeren. Roerbak dan 1-2min tot het **vlees** gaar is.



6. Salade mengen

Voeg de **broccoli** en het **vlees** aan de kom met **wortel-koolsla** toe en schep alles door elkaar. Verdeel de **salade** over kommen en besprenkel met de **pindasaus**. Bestrooi met de **pinda's** en **koriander**.