



KOKEN MET EEN BUDGET

Thaise noedelsalade met mango

HOOFDGERECHT

🕒 25 minuten

2 personen

DIT HEB JE NODIG:

- 🛒 125 g noedels
- 🛒 75 g peen, julienne gesneden
- 🛒 ½ komkommer
- 🛒 100 g taugé
- 🛒 ½ rode peper
- 🛒 125 g mango
- 🛒 handje cashewnoten
- voor de dressing**
- 🛒 verse koriander of peterselie
- 🛒 1 kneepje agavesiroop
- 🛒 ½ limoen
- 🛒 klein scheutje sesamolie
- 🛒 1 el sojasaus
- 🛒 1 el pindakaas

ZO MAAK JE HET:

1. Kook de noedels beetgaar.
2. Dit duurt gemiddeld ca. 4 minuten.
3. Knijp het limoensap uit en meng met de rest van de ingrediënten voor de dressing.
4. Spoel de noedels af met koud water en laat goed uitlekken.
5. Snijd de komkommer door de lengte doormidden en verwijder met een lepeltje wat van de zaadlijst.
6. Snijd de rest van de komkommer in plakjes.
7. Snijd de mango in kleine blokjes en snijd de rode peper en koriander fijn.
8. Doe de noedels in een grote kom en voeg de komkommer, peen julienne, tauge, mango, cashewnoten, rode peper en koriander toe.
9. Voeg de dressing toe en meng alles goed door elkaar.
10. Maak de Thaise noedelsalade af met wat extra cashewnoten en/of verse koriander.

TIP: Deze salade is zowel koud als lauwwarm lekker. Serveer er eventueel wat gebakken tempeh, kip of garnalen bij.



Bron: leukerecepten.nl