




# Dumplingsalade met garnalen

**2 PERSONEN**

 10 minuten

## DIT HEB JE NODIG

- 200 gram wortels, in blokjes
- ½ ui, gesnipperd
- 3 cm gember
- 1 el suiker
- 60 ml sojasaus
- 120 ml rijstazijn
- zout, naar smaak
- 120 ml neutrale olie, bijvoorbeeld zonnebloem
- 60 ml sesamolie

## voor de dumplingsalade

- 10 garnalen dumplings
- 100 g spitskool of witte kool, dingesneden
- 100 g rode kool, dingesneden
- 2 wortels, julienne
- 2 bosuien, in dunne ringen
- 20 g pinda's grof gehakt

**MATERIAAL:** mandoline

## ZO MAAK JE HET

1. Verwarm, stoom of bak de dumplings via de aanwijzingen op de verpakking.
2. Doe ondertussen alle ingrediënten voor de worteldressing – behalve de twee soorten olie – in de blender en mix tot een gladde massa.
3. Druppel er vervolgens 120 ml neutrale olie voorzichtig bij tot de dressing een emulsie is en voeg dan 60 ml sesamolie toe.
4. Snijd vervolgens de spitskool, rode kool, bosui en wortel fijn met een scherp mes of mandoline en doe in een grote kom.
5. Doe de dumplings bij de gesneden groenten.
6. Voeg 2 tot 3 el van de Japanse worteldressing toe aan de dumplingsalade en hussel goed.
7. Serveer de dumplingsalade in een mooie schaal en bestrooi daarna met grof gehakte pinda's.

**TIP:** Kant-en-klare dumplings zijn een slimme shortcut voor het bereiden van een maaltijd die smaakt alsof je wél moeite hebt gedaan. En dat terwijl je voor deze dumplingsalade niet langer dan 10 minuten in de keuken zal staan.

**BRON:** [culy.nl](http://culy.nl)

