



helemaal af!

2 personen

🕒 15 minuten

Dit heb je nodig:

voor de salade

- 🍴 250 g haricots verts of sperziebonen
- 🍴 150 g wittekool, fijngesneden
- 🍴 150 g wortel, julienne gesneden
- 🍴 1 rood pepertje, zaadlijst verwijderd en in ringen
- 🍴 125 g taugé
- 🍴 15 g geraspte kokos

voor de dressing

- 🍴 20 g gebrande, ongezouten cashewnoten
- 🍴 50 ml ketjap manis
- 🍴 50 ml zoete chilisaus
- 🍴 1 limoen, sap

Materiaal: vijzel (tjobek) of keukenmachine

Zo maak je het:

1. Maak de haricots verts schoon en verwijder de uiteinden.
2. Blancheer de haricots verts 1 à 2 minuten in een ruime pan met kokend water en spoel ze daarna direct af met koud water.
3. Laat ze goed uitlekken.
4. Doe de cashewnoten, ketjap, chilisaus en limoensap in de keukenmachine en maal fijn tot een dressing.
5. Er mogen nog best wat kleine stukjes cashewnoten zichtbaar blijven.
6. Als de dressing te dik is kun je wat water toevoegen.
7. Doe de haricots verts, wittekool, wortel, rode peper, taugé en kokos in een kom en mix met de dressing.

BRON: [AI](#)

Balinese groentesalade - Salad sayuran Bali

Deze Balinese salade met haricots verts, wittekool, wortel, taugé en kokos smaakt heerlijk als bijgerecht bij Indische gerechten, maar is ook lekker als lunch. De salade heeft een heerlijke crunch en de cashewdressing maakt het



Selamat makan