WINEBIZZ
Excellent Wines

Thaise noedelssalade met pindadressing

Geyerhof – StockWerk Grüner Veltliner

4 personen

INGREDIËNTEN

- 300 gr noedels
- 2 rode paprika's
- 1 komkommer
- 1 mango
- 2 el sesamzaadjes
- 4 takjes koriander
- 4 bosuitjes
- 2 limoenen
- Peper en zout naar smaak

Dressing

- 6 el pindakaas
- 3 el sojasaus
- 6 el limoensap
- 2 tenen knoflook
- 2 cm gember
- 8 el water

BEREIDING

Begin met het maken van de dressing. Snijd de knoflook en gember zo fijn mogelijk. Meng in een kommetje de pindakaas, sojasaus en limoensap door elkaar. Blijf goed roeren, in het begin denk je dit komt nooit goed, maar dat komt het uiteindelijk wel. Voeg de fijngesneden knoflook en gember toe aan de saus, voeg het water toe (doe dit in delen, bekijk zelf hoeveel water je er aan toe wilt voegen) en breng eventueel extra op smaak met wat zout en peper. Zet even apart.

Snijd de paprika's, komkommer en mango in kleine stukjes. Hak de bosui in ringetjes.

Kook de noedels volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking.

Schep de dressing door de noedels. Verdeel de komkommer, paprika, bosui en mangostukjes over de noedels. Hak de koriander grof en strooi royaal over de noedels. Bestrooi tot slot met nog wat sesamzaadjes. Halveer de limoenen en geef ze bij de Thaise noedelsalade zodat iedereen zelf het gerecht extra op smaak kan brengen.