

#### Ingrediënten voor 4 personen

1/4 krop ijsbergsla 1/2  
komkommer 2 bosuitjes 1 teentje  
knoflook 1 eetlepel (Thaise  
roerbak)olie 3 eetlepels  
sesamolie 2 eetlepels limoensap  
1 mespunt gemberpoeder Peper  
Zout 100 gr tauge 75 gr  
Hollandse garnalen 1 1/2 eetlepel  
grof gehakt korianderblad 1/2  
limoen in stukjes

**Tijd:** 10-20 min.

**Keuken:** Thais

**Smaak:** Hartig

**Soort\_gerecht:** Salade

**Eigen\_keuken:** Nee

**Vegetarisch:** Nee

## Thaise salade met garnalen

### Bereidingswijze

Was de sla en snijd deze heel fijn Was de komkommer en schaaft hem dun Maak de bosuitjes schoon en snijd ze in ringen Pel en snipper de knoflook Klop een sausje van de knoflook, de 2 oliesoorten, het limoensap, het gemberpoeder en wat peper en zout Schep de komkommer, bosui en tauge door elkaar Leg de ijsbergsla op een platte schaal, schik er het komkommersmengsel en de garnalen op en schenk de dressing erover Garneer met de koriander en stukjes limoen  
- U kunt de garnalen vervangen door 100 gr gekookte mosselen zonder schelp.