

Ingrediënten voor 4 personen

200 gram noedels - 75 gram  
cashewnoten - half bosje  
koriander - 1 teen knoflook - 1 dl  
olijfolie - peper en zout - 1  
theelepel venkel-citroen wijnazijn  
- 25 gram Parmezaanse kaas -  
25 gram pecorino

**Tijd:** 20-30 min.  
**Keuken:** Afrikaans  
**Smaak:** Neutraal  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Noedel salade

Origineel Zuid-Afrikaans recept

### Bereidingswijze

Kook de noedels als op verpakking. Laat ze afkoelen onder koud stromend water. Snij de kaas in stukjes. Maak een pesto door de overige ingredienten samen met de kaas in een keukenmachine te pureren tot een egale massa. Bewaar wat noten en koriander voor de garnering. Op smaak brengen met peper en zout. Schep de pesto door de noedels. Serveer het koud. Eventueel met verse limoen.