

Ingrediënten voor 4 personen

125 gram dunne Chinese eiermie
1 theelepel sesamolie 2
lente-uitjes 50 gram tauge 0.5
rode paprika 1/4 komkommer 2
eetlepels pindakaas 1 eetlepel
Chinese chilisaus 1 eetlepel
sojasaus cayennepeper 100
gram gepelde garnalen 2
eetlepels gesnipperde koriander

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Nederlands
Smaak: Hartig
Soort_gerecht: Salade
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Miesalade met garnalen en komkommer

Vorbereiding

Kook de mie volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet de mie af in een zeef en spoel hem onder koud stromend water af en laat hem goed uitlekken. Knip de mie in stukjes, doe die in een schaal en roer de sesamolie erdoor. Maak de lente-uitjes en tauge schoon. Snijd de lente-uitjes in smalle ringetjes. Doe de tauge in een vergiet en schenk er ca. 1 liter kokend water over; laat de tauge goed uitlekken. Maak de paprika schoon en snijd hem in smalle reepjes. Was de komkommer, halveer hem overlans en schraap met een (meloenbolletjes)lepel de zaadjes eruit. Snijd de helften in dunne plakjes.

Bereidingswijze

Schep de lente-ui, tauge, paprika en komkommer door de mie. Verwarm de pindakaas met 1 dl water, al roerende, in een steelpan. Roer de chilisaus en de sojasaus erdoor en blijf roeren tot de saus glad gebonden is. Breng de saus op smaak met cayennepeper. Schenk de warme pindasaus over de miesalade en schep het geheel door elkaar. Laat de smaken, afgedekt, ca. 1 uur intrekken.

Serveertips

Schep de garnalen door de salade, verdeel de salade over twee borden en strooi de koriander erover.