

Ingrediënten voor 2 personen

Stuk komkommer, zaadjes verwijderd en in blokjes gesneden 50 gram peultjes gerist in schuine stukjes gesneden 1-2 sjalotjes gesnipperd 1 teen knoflook gesnipperd stukje rode peper zonder zaad en lijst in stukjes( optie) 75 gram taugé 1/2 gele paprika in blokjes 3 bosuitjes in ringetjes VOOR DE DRESSING 2 dessertlepels gembersiroop 3 dessertlepels appelazijn 1 dessertlepel agave siroop 1 dessertlepel sojasaus vers gemalen peper.

**Tijd:** 0-10 min.

**Keuken:** Aziatisch

**Gang:** Bijgerecht

**Eigen\_keuken:** Nee

**Vegetarisch:** Ja

## Restjes Rauwkost of..... Kliko----salade.....?

Van diverse gerechten die ik onlangs had gemaakt had ik nogal wat kleine groenterestjes over. Wat taugé, peultjes, een halve gele paprika ,een stuk komkommer , een klein stukje rode Spaanse peper en enkele bosuitjes. Zonde om dat naar de kliko te verbannen. Van al deze restjes ontstond zo deze lekkere rauwkostsalade met een Aziatisch-aromatisch tintje.

<https://www.smulweb.nl/recepten/1476965/Goed-gevulde-maaltijdsoep-met-een->

<https://www.smulweb.nl/recepten/1476939/Italiaanse-tosti-van-project-gezond-m>

### Hulpmiddelen

Snijplank, mes, pan, zeef saladekom

### Bereidingswijze

Kook de schuine stukjes van de peultjes 5 minuten voor , spoel ze koud en laat uitlekken. Giet kokend water over de taugé en spoel ook deze koud en laat uitlekken. Werk alle ingrediënten voor de salade door elkaar. Werk alle ingrediënten voor de dressing door elkaar. Dressing door de rauwkost en lekker lang laten intrekken voor extra smaak.

