

Ingrediënten voor 2 personen

1/2 Chinese kool 1/2 rode  
puntpaprika in dunne reepjes 1  
sjalot gesnipperd klein stukje  
rode peper gesnipperd 75 gram  
taugé met kokend water  
overgoten en koud gespoeld 2 el  
sesamolie 4 el rice vinegar

**Tijd:** 10-20 min.

**Keuken:** Aziatisch

**Gang:** Bijgerecht

**Eigen\_keuken:** Nee

**Vegetarisch:** Ja

## Chinese Kool Salade weer eens wat anders !

De halve Chinese kool op de foto "schreeuwde" om verwerkt te worden. Chinese kool gewokt, gekookt, gestoofd en gebakken het kan allemaal met deze groente. Alleen in de vorm van salade was ie bij ons nog nooit aan de orde geweest. Reden te meer om eens uit te proberen Samen met een halve zoete puntpaprika, een sjalotje, een stukje rode peper en een restje taugé met een dressing van enkel sesamolie , rice vinegar en wat peper en zout resulteerde dit in een smakelijke salade die ons uitstekend smaakte bij de <https://www.smulweb.nl/recepten/1474777/Pittige-satestoof-van-janneke-philipp>

### Hulpmiddelen

Snijplank, mes, zeef, salade kom

### Bereidingswijze

Maak een dressing van de rice vinegar, sesamolie , peper en zout naar smaak. Voeg de gesnipperde sjalot en de gesnipperde rode peper toe en laat even intrekken. Snij het zachte gedeelte van de kool in repen. Hou het harde gedeelte van de kool apart en snij deze in kleinere stukjes. Giet er kokend water over en spoel meteen koud en laat uitlekken. De bite is nu gelijk aan die van ijsbergsla. Voeg alles samen en klaar.

