

Ingrediënten voor 4 personen

2 aubergines 3 el zonnebloemolie
50 g ongezouten pinda's 150 g
worteljulienne 1 limoen 1 bos
bosuitjes 400 g Vietnamese
wokgroente 250 g Conimex
mihoen fijne rijstnoedels 2 el
woksaus hoisin

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Vietnamees
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Ja



Vietnamese noedelsalade

Een heerlijk frisse goedgevulde, Vietnamese noedelsalade.

Hulpmiddelen

Rasp

Bereidingswijze

1. Breng voor de mihoen een pan water aan de kook. Snijd de aubergines in blokjes van 2 cm. Verhit 2 el olie in een hapjespan en bak de aubergine in 10 min. goudbruin.
2. Verhit intussen een wok zonder olie of boter en rooster de pinda's in 3 min. goudbruin. Schud de pinda's op een bord en laat afkoelen. Doe de wortel in een kom. Boen de limoen schoon en rasp er de groene schil boven. Halveer de vrucht, pers 1 helft uit boven de kom en schep om met de wortel.
3. Snijd de bosuitjes in dunne ringetjes. Verhit de rest van de olie in de wok. Roerbak de wokgroente in 4-6 min. beetgaar. Kook intussen de mihoen in 2 min. gaar. Voeg 2 el hoisinsaus toe aan de aubergine en laat karamelliseren.
4. Giet de mihoen af in een vergiet, spoel kort onder koud stromend water en laat uitlekken. Schep 2/3 van de bosui door de wokgroente. Pers er de andere limoenhelft boven uit. Breng op smaak met peper en eventueel zout.
5. Schep de mihoen in 4 diepe borden. Verdeel er de wortel, wokgroente en aubergine over. Hak de pinda's grof en strooi over het gerecht. Garneer met de rest van de bosuitjes.