

Ingrediënten voor 4 personen

100 gr mie 1 limoen 2 1/2 EL
mayo 175gr mango 1/2 rode
peper 150gr gerookte kipfillet
30gr kiemgroente (tuinkers)
400gr courgette spaghetti

Tijd: 10-20 min.

Keuken: Europees

Soort_gerecht: Salade

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Pittige noedel salade met mango dressing

sdfsdf

Hulpmiddelen

.

Bereidingswijze

Kook de mie volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet af en spoel onder koud stromend water. Boen ondertussen de limoen schoon en rasp de groene schil van de halve vrucht. Pers die helft uit en snijd de andere in partjes. Doe het limoenrasp en 1 el -sap (per 2 personen) met de mayonaise en mango in een hoge beker en pureer met de staafmixer tot een dressing. Breng op smaak met peper en eventueel zout. Snijd de blaadjes munt fijn. Snijd het steeltje van de rode peper. Halveer de peper in de lengte en verwijder met een scherp mesje de zaadlijsten. Snijd het vruchtvlees fijn. Snijd de kipfilet in plakjes. Meng de dressing door de noedels en schep de munt, rode peper, courgettespaghetti en kip erdoor. Garneer met de kiemgroente. Tip: De overgebleven kiemgroente is ook erg lekker op een broodje. Serveertip: Lekker met gezouten cashewnoten.

Serveertips

.

