




# Recept: Salade met scampi en eiernoedels met pindadressing

Deze exotische en smaakvolle salade combineert sappige scampi met zijdezachte eiernoedels en een romige pindadressing op basis van kokosmelk. Een verfrissende maaltijd die perfect is voor lunch of avondeten.

		
Aantal personen: 4 personen	Tijd: 35 minuten	Moeilijkheidsgraad Gemiddeld

Ingrediënten	Hoeveelheid	Mise en Place	# personen omrekenen
Zorg ervoor dat alle ingrediënten klaarliggen.			
<b><u>Voor de Pindadressing</u></b>			
<input type="checkbox"/> Kokosmelk	400 ml		
<input type="checkbox"/> Pindakaas (ongezoet)	100 g	klaar voor gebruik	
<input type="checkbox"/> Rijstazijn	1 el		
<input type="checkbox"/> Cayennepeper	naar smaak		
<input type="checkbox"/> Vissaus	1 el		
<input type="checkbox"/> Sojasaus	2 el		
<input type="checkbox"/> Limoensap	1 el	vers geperst	

### Voor de Salade

<input type="checkbox"/> Scampi	500 g	gepeld en ontdarmd	
<input type="checkbox"/> Eiernoedels	300 g	koken volgens instructies	
<input type="checkbox"/> Komkommer	1 stuk	gewassen, julienne gesneden	
<input type="checkbox"/> Rammenas	200 g	geschild, julienne gesneden	
<input type="checkbox"/> Wortelen	3 stuks	geschild, julienne gesneden	
<input type="checkbox"/> Rode ui	1 stuk	dun gesneden in halve ringen	
<input type="checkbox"/> Rode paprika	1 stuk	zonder zaadlijsten, julienne gesneden	
<input type="checkbox"/> Chinese kool	0.5 (kleine)	fijn gesneden	
<input type="checkbox"/> Verse munt	0.5 bosje	gewassen, gehakt	
<input type="checkbox"/> Verse koriander	0.5 bosje	gewassen, gehakt	
<input type="checkbox"/> Chilipeper	0.5-1 stuk	fijngehakt (optioneel, voor garnering)	
<b><u>Afwerking</u></b>			
<input type="checkbox"/> Ongezouten pinda's	50 g	geroosterd en grof gehakt	
<input type="checkbox"/> Zoetzure saus	2 el	voor erbij, optioneel	

## Bereidingswijze (stap voor stap)

Volg de stappen en vink ze af wanneer ze voltooid zijn:

### De dressing

- Maak de pindadressing:** Verwarm de kokosmelk met de pindakaas en meng goed door elkaar
- Voeg er een scheutje rijstazijn aan toe. Kruid met een snuif cayennepeper en een scheutje vissaus.
- Giet in potjes en laat de dressing verder afkoelen.

## De salade

- Bereid de scampi:** Verhit een scheutje olie in een pan. Bak de gepelde en ontdarmde scampi in 2-3 minuten gaar en roze. Bestrooi licht met zout en peper. Zet opzij
- Kook de eiernoedels:** Bereid de eiernoedels volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet af en spoel kort met koud water om plakken te voorkomen. Laat goed uitlekken.
- Doe de afgekoelde eiernoedels in een grote kom. Meng de eiernoedels met sojasaus en zoetzure saus naar smaak.
- Vul een kom met water en ijsblokjes.
- Schil de daikon en de wortelen. Snijd ze in heel fijne plakjes met de mandoline. Snijd ze dan in fijne reepjes. Of gebruik de spirellisnijder. Leg de groentereepjes in het ijswater.
- Snijd de komkommer, rode ui, rode paprika in julienne reepjes of fijne plakjes.
- Hak de munt en koriander grof.
- Haal de daikon en wortelen uit het ijswater en laat ze goed uitlekken.
- Meng alle gesneden groenten door elkaar.
- Meng ook met de eiernoedels
- Snij de Chinese kool fijn
- Verdeel eerst de Chinese kool en daarna de eiernoedels salade over kommen of borden.
- Garneer met de grof gehakte pinda's, de overgebleven verse munt en koriander, en eventueel wat fijngehakte chilipeper en extra limoenpartjes.
- Voeg de scampi toe:** Schep de gebakken scampi op de salade.

