

Recept: Vietnamese Kipsalade met Pinda's en Pittige Sesamdressing

Deze Vietnamese kipsalade is een explosie van smaken en texturen, perfect als lichte maaltijd of bijgerecht. De sappige gemarineerde kip, knapperige groenten en een levendige pittige sesamdressing zorgen voor een onvergetelijke smaakbeleving. Snel te bereiden en boordevol verse ingrediënten!



Aantal personen:
2 à 3 personen



Tijd:
35 minuten



Moeilijkheidsgraad
Makkelijk

Voor de kip:

<input type="checkbox"/> Kipfilets	2	
<input type="checkbox"/> Vissaus	1 el	
<input type="checkbox"/> Look	1 teentje	geplet
<input type="checkbox"/> Honing	1 tl	
<input type="checkbox"/> Zonnebloemolie	1 el	

Voor de salade:

<input type="checkbox"/> Witte kool	1/4	zeer fijngesneden
<input type="checkbox"/> Wortel	1	in dunne julienne
<input type="checkbox"/> Komkommer	1/2	in dunne reepjes
<input type="checkbox"/> Rode paprika	1 kleine	in dunne reepjes
<input type="checkbox"/> Lente-uitjes	2	in ringetjes
<input type="checkbox"/> Verse munt	Handvol	
<input type="checkbox"/> Rood chilipepertje	1	fijngesneden (optioneel)
<input type="checkbox"/> Geroosterde pinda's	50 g	grof gehakt

Voor de pittige sesamdressing:

<input type="checkbox"/> Limoensap	3 el	
<input type="checkbox"/> Vissaus	1,5 el	
<input type="checkbox"/> Rijstazijn	1 el	
<input type="checkbox"/> Honing of palmsuiker	1 el	
<input type="checkbox"/> Sesamolie (geroosterd)	1 el	
<input type="checkbox"/> Look	1 kleine teen	fijnggehakt
<input type="checkbox"/> Rode chili	1/2	fijnggehakt (meer of minder naar smaak)
<input type="checkbox"/> Sojasaus	1 el	
<input type="checkbox"/> Geraspte gember	1 tl	
<input type="checkbox"/> Geroosterde sesamzaadjes	1 el	



Bereidingswijze

Volg deze eenvoudige stappen om een heerlijke Vietnamese kipsalade te bereiden, boordevol smaken en texturen die je smaakpapillen zullen prikkelen.

Kip Marineren en Garen

- Meng in een kommetje de vissaus, honing, geplette look en zonnebloemolie.
- Leg de kipfilets in de marinade en zorg ervoor dat ze volledig bedekt zijn. Laat de kip minimaal 15 minuten marineren, of langer in de koelkast voor een intensere smaak.
- Verhit wat zonnebloemolie in een pan of grillpan en bak of grill de gemarineerde kipfilets goudbruin en gaar.
- Laat de gegaarde kip even rusten alvorens deze in dunne plakjes te snijden

Pittige Sesamdressing Bereiden

- Klop alle ingrediënten voor de dressing – limoensap, vissaus, rijstazijn, honing (of palmsuiker), sesamololie, fijngehakte look, fijngehakte rode chili, sojasaus, en geraspte gember – samen in een kommetje.
- Meng goed tot een homogene saus. Proef de dressing en pas de smaken aan naar wens; de dressing moet pittig, fris en een tikje zoet zijn. Voeg eventueel extra chili, limoensap of honing toe. Je kan er kort de mixer inzetten.

Salade Meng

- Combineer in een grote kom de zeer fijngesneden witte kool, julienne wortel, dunne reepjes komkommer, dunne reepjes rode paprika, ringetjes lente-ui en verse munt. Voeg eventueel de fijngesneden rode chilipeper toe voor extra pit.
- Voeg de gare, gesneden of geplukte kip toe aan de groenten.
- Giet de pittige sesamdressing over de salade en meng alles zorgvuldig zodat alle ingrediënten gelijkmatig bedekt zijn met de dressing. Voor take away - doe de dressing in potjes