

Thaise groene salade met verse sjalotten

Recept voor: 2 personen

Soort recept: Bijgerecht

Ingrediënten:

5 sjalotten
0,25 komkommer
100 gr peultjes
rode peper
2 eetlepels limoensap
1,5 eetlepel sojasaus
2 eetlepels gembersiroop
0,25 Chinese kool
4 takjes munt
1 eetlepel geroosterde sesamzaadjes



Bereidingswijze:

Snijd de sjalotten in dunne ringen en schil de komkommer. Verwijder de zaadlijsten en snijd vervolgens de komkommer in dunne reepjes. Stop de peultjes in een pan en kook deze 3 á 4 minuten beetgaar. Snijd het pepertje zonder de zaadjes in dunne ringetjes. Klop vervolgens een dressing van de limoensap, peper, sojasaus en gembersiroop. Snijd de kool in dunne repen en hak de munt fijn. Doe dit in een grote salade schaal en roer even. Voeg vervolgens de komkommer, peultjes en de sjalottenringen toe. Tenslotte schenk je de dressing erover en bestrooi het met sesamzaadjes.