



Oosterse noedelsalade

4 personen
20 minuten

Ingrediënten

300 gram woknoedels
1 paksoi
150 gram bimi
zonnebloemolie
sojasaus
4 eetl. gembersiroop
2 eetl. sesamololie
limoen
2 stengels bosui
2 eetl. gebakken uitjes
2 eetl. seroendeng

- * Kook de noedels volgens de aanwijzingen op de verpakking gaar, giet af, spoel koud en laat zeer goed uitlekken.
- * Snijd de onderkant van de paksoi en haal de bladeren los. Snijd grote bladeren doormidden.
- * Snijd de bimi's in de lengte doormidden.
- * Verwarm een scheutje zonnebloemolie in een antiaanbakpan en rooster er de paksoi en de bimi kort in.
- * Blus af met een klein scheutje sojasaus en neem van het vuur.
- * Snijd de bosui in fijne ringetjes.
- * Maak een dressing door het sap en de rasp van de limoen te mengen met de sesamololie, de gembersiroop en een scheutje zonnebloemolie. Kruid eventueel met versgemalen peper en zout.
- * Maak de noedels aan met de dressing en schep er voorzichtig de groenten en de bosui door.
- * Dresseer op een schaal en bestrooi met de seroendeng en de gebakken uitjes.

Smakelijk!