



Vietnamese noedelsalade
RECEPT

Vietnamese noedelsalade



<?xml version="1.0"?>

Tijd

20 min

Ingrediënten

17 producten

Doen

4 porties

Vietnamese Noedelsalade

Delen

- [Pinterest \(opens in new window\)](#)
- [Facebook \(opens in new window\)](#)
- [Twitter \(opens in new window\)](#)
- [Download \(opens in new window\)](#)
- [Print \(opens in same window\)](#)

Ingrediënten

Voor de noodle salade

- 1 verpakking nest noedels Suzi Wan
- 3 wortels, julienne gesneden
- 1 komkommer, julienne gesneden

- 1 rode puntpaprika, julienne gesneden
- ¼ kleine rode kool, fijngesneden
- 4 lente-ui stengels, fijngehakt
- 2 el koriander, fijngehakt
- 2 el munt, fijngehakt
- 6 el pinda's, grofgehakt

Voor de dressing

- 60 ml Ketjapsaus Suzi Wan
- 60 ml sesamololie
- 2 teentjes knoflook, geperst
- 80 gr honing
- 2 el gember, geraspt
- 1 limoen, het sap
- 100 gr pindakaas
- 2 el rijst azijn

Bereiding

1. 1
Mix alle ingrediënten voor de dressing tot een gladde saus en plaats in de koelkast.
2. 2
Bereid de nest noedels volgens de instructies op de verpakking, spoel met koud water en zet opzij.
3. 3
Meng in een grote kom de noodles met de fijngesneden groenten, kruiden en pinda's. Verdeel de dressing over de noedelsalade en serveer onmiddellijk.

Autres recettes similaires



[Bami goreng met rundvlees](#)

Tijd

22 min

Ingrediënten

11 producten

[Meer details](#)



[Kokoscrème](#)

Tijd

30 min

Ingrediënten

7 producten

[Meer details](#)



Moelleux met kokos

Tijd

40 min

Ingrediënten

5 producten

[Meer details](#)



Crème brûlée met kokosmelk

Tijd

55 min

Ingrediënten

7 producten

[Meer details](#)

Source URL: <https://be.suziwan.com/recipes/vietnamese-noedelsalade>