Vietnamese groentesalade



Gebruikte bresc producten

Bresc Citroengraspuree
450g

Ingrediënten

4

- 200 g Chinese vermicelli
- 2 sjalotten
- 3 stengels lente-ui
- 2 stengels bleekselderij
- 2 tomaten
- 1 wortel
- ¼ rettich
- 15 g gesneden bieslook
- 2 limoenen, rasp en sap
- 10 g Bresc Citroengraspuree
- 8 g suiker
- 20 g water
- 10 g vissaus
- 20 g hot chilisaus
- 6 g gesneden koriander
- 6 g gesneden munt
- 50 g gehakte pinda's

Bereidingswijze

Breng een ruime pan water aan de kook, zet het vuur uit en gaar hier de vermicelli in spoel vervolgens koud. Snijd de tomaat in stukjes. Was de overige groentes en rasp ze op de mandoline. Maak de kruiden schoon en pluk ze. Snijd de sjalot in ringen en meng ze door de kruiden, limoenrasp en -sap,suiker en het citroengras. Breng op smaak met peper. Maak de salade op en verdeel de dressing erover samen met de pinda's.