

Aziatische salade met garnalen

Ingrediënten 4 pers.

2 kroppen bindsla
1 ui
1 middelgrote wortel
30 g pistachenoten, gepeld
200 g verse (diepvries) sojabonen
24 grote (gepelde) scampi

Voor de vinaigrette:

2 el rijstazijn
1 el vissaus
½ el sesamololie
½ el zonnebloemolie
2 el lichte sojasaus
2 el gembersiroop
1 tl knofloopoeder

Bereidingswijze

- Meng alle ingrediënten voor de vinaigrette door elkaar. Voeg eventueel met extra vissaus, sojasaus of gembersiroop toe.
- Was en droog de sla en scheur ze in hapklare stukken.
- Snijd de ui doormidden en vervolgen in fijne repen
- Was en rasp de schil van de wortel en schaaf de wortel met een scherpe kaasschaaf in tot dunne repen of hele dunne schijfjes.
- Zet de ui, wortel en diepvriessojabonen met koud, licht gezouten water op en laat aan de kook komen. Giet de groenten zodra het water kook af en laat met de deksel op de pan afkoelen.

Maak de borden op, te beginnen met de sla en verdeel daar de groenten overheen. Strooi de pistachenoten over de salades. Bak de scampi's in een beetje olie, peper en zout. Verdeel ook die over de salades. Eet smakelijk.