

Salade van gestoomde groenten

met Thaise pindadressing en krokante rijstnoedels

Menugang
Voorgerecht

Aantal personen
4 personen

Bereidingstijd
45 minuten

Benodigdheden
Kookplaat
Stoomoven

Ingrediënten Rijstnoedels

- 100 ml plantaardige olie
- 40 g dunne rijstnoedels (1 of 2 mm)

Ingrediënten Groente en kruiden

- 400 g gemengde groenten (bv wortel, sperziebonen, Chinese kool, broccoli, taugé etc.)
- 2 eieren
- 2 takjes munt
- 2 takjes koriander
- ½ el zwart sesamzaad

Ingrediënten Pindadressing

- 175 g ongezouten pinda's
- 200 ml kokosmelk (half blikje)
- 1 el rode Thaise currypasta
- 4 el (palm)suiker
- 1 tl zout
- 2 el appelciderazijn
- 125 ml water

Bereidingswijze

Rijstnoedels

1. Verhit de olie in een steelpan tot 180°C ¹
2. Breek de rijstnoedels in wat stukken en frituur beetje bij beetje een paar seconden in de hete olie. Draai om indien nodig.
3. Haal de noedels uit de olie met de schuimspaan en laat ze afkoelen op een bord met keukenpapier.

Groenten en kruiden

1. Was en schil de groenten waar nodig en snijd in hapklare stukken. Houd de groenten soorten apart.
2. Kijk nu in de Stoomtabel welke kooktijd de verschillende groenten en de eieren nodig hebben, houd een iets kortere tijd aan voor een knapperiger resultaat.
3. Stoom de groenten beetgaar ²
4. Doe de groente met de langste kooktijd in de stoomschaal, houd ruimte voor de volgende items.
5. Stoom de wortel, sperziebonen en eieren 7 minuten. Voeg vervolgens de Chinese kool, bloemkool en broccoli toe stoom nogmaals 7 minuten samen met de andere groenten. Voeg de laatste minuut de taugé toe. Haal de schaal dan uit de oven en laat afkoelen tot lauwwarm.
6. Scheur intussen de kruiden in stukjes en meng door elkaar.

Pindadressing

1. Doe de pinda's in de hakbeker van de staafmixer en pureer tot een gladde massa.
2. Doe alle ingrediënten in een steelpan en breng al roerend rustig aan de kook. Laat vervolgens 4 minuten heel zachtjes doorkoken, blijf af en toe roeren. Proef de saus en voeg eventueel extra zout, suiker of azijn toe.
3. Laat afkoelen tot kamertemperatuur of iets warmer. De dressing moet vrij vloeibaar zijn. Voeg eventueel nog een beetje water toe als dat nodig is

Salade van gestoomde groenten

met Thaise pindadressing en krokante rijstnoedels

Opmaken en serveren

1. Meng de groenten en kruiden en verdeel dit mengsel over vier diepe borden.
2. Besprenkel rijkelijk met de saus.
3. Garneer met de krokante noedels en het sesamzaad.
4. Geef de rest van de saus er in een bakje bij.

TIPS

¹ Maak gebruik van de kooksensor, bevestig aan de pan en stel de kooksensor in op de kookplaat op 180 °C.

² Stel de (combi) stoomoven in op stomen 100°C.