

Salade thaï aux nouilles de riz



Ingrédients

- 250 g vermicelles de riz
- 750 g Greenway haché
- World grill ginger lemon & chili pure - Verstegen
- 100 g d'oignons rouge
- 400 g laitue
- 250 g céleris-blanche
- 500 g haricots verts (cuits à la vapeur)
- Pour la vinaigrette:
 - 60 ml jus de citron vert
 - 15 ml Kikkoman sauce soja avec 1/2 feuille de nori trempée dedans (*)
 - 10 g sucre de cristal
 - 10 g d'ail
 - 20 ml vinaigre de sushi
 - 40 ml d'eau
 - flocons de piment rouge (selon goût)
- à servir: coriandre frais, des cacahuètes, tomate cerise, citron vert (coupé en tranches)

Méthode

1. Préparez la vinaigrette: râpez ou écrasez l'ail, mélangez tous les ingrédients et fouettez le tout jusqu'au moment que le sucre soit bien dissous. Goûtez si elle est assez salée et aigre, ajoutez du chili si nécessaire.
2. Déchiquetez la laitue, coupez l'oignon rouge en demi-lunes très fines. Coupez le céleri en julienne.
3. Faites frire le haché pendant quelques minutes et ajouter du World grill ginger lemon & chili pure. Laissez légèrement caraméliser.
4. Laissez les nouilles tremper dans de l'eau chaude, suivez les instructions comme écrites sur l'emballage pour bien les cuire et préparer.
5. Rincez avec de l'eau chaude, laissez égoutter et coupez grossièrement au couteau, pour faciliter le mélange après avec les autres ingrédients de la salade.
6. Mélangez les nouilles de riz avec les légumes et la vinaigrette.
7. Servez le haché mélangé en dessous de la salade, ou au dessus comme topping.
8. Terminez avec des feuilles de coriandre fraîches, des cacahuètes hachés, quelques tomates cerises coupées en deux, ou un bout de citron vert.

Photographie

[Toos Vergote @toosplantbasedfood](#)

Cette recette est de EVA VZW

intro over EVA VZW

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be