# Frisse rijstnoedelsalade met Thaï-spiced gehakt

Deze salade kan ook perfect als meeneemgerecht.



## Ingrediënten

- 250 g rijstvermicelli
- 750 g Greenway gehakt rauw
- World grill ginger lemon & chili pure - Verstegen
- 100 g rode ui
- 400 g ijsbergsla
- 250 g bleekselderij
- 500 g sperziebonen (gestoomd)
- Voor de dressing:
- 60 ml limoensap
- 15 ml Kikkoman sojasaus (met hierin 1/2 vel gesnipperde nori geweekt)
- 10 g kristalsuiker
- 10 g knoflook
- 20 ml sushi-azijn
- 40 ml water
- chilivlokken (naar smaak)
- om te serveren:verse koriander - grofgehakte pinda - kerstomaat - limoen (in partjes)

## Methode

1. Maak de dressing: rasp of plet de knoflook, meng alle ingrediënten en klop stevig door tot de suiker is opgelost. Proef en pas zout/zuur of chili aan naar smaak.
2. Snipper de ijsbergsla, snij de rode ui in flinterdunne halve maantjes. Snijd de bleekselderij in fijne julienne.
3. Bak het gehakt rul in enkele minuten op hoog vuur met de World grill ginger lemon & chili pure. Laat licht karamelliseren.
4. Laat de rijstnoedels wellen in heet water, volgens de instructies op de verpakking.
5. Spoel met koud water, laat uitlekken en ga er grof even door met het mes, om makkelijker te mengen met de andere componenten van de salade.
6. Meng de rijstnoedels met de groenten en de dressing in een diep bord of bowl.
7. Serveer het gehakt gemengd onder de salade of er bovenop gedresseerd.

8. Werk naar wens af met korianderblaadjes, gehakte pinda's, enkele gehalveerde kerstomaatjes, een partje limoen.

**Fotografie**

Toos Vergote @toosplantbasedfood

## Dit recept is van
## EVA VZW

EVA biedt als onafhankelijke specialist al 18 jaar info, workshops en inspiratie over alles wat met veggie en vegan te maken heeft. We maken het je makkelijker om veggie te koken, of om plantbased producten in de markt te zetten.

© ChefsproVeggie
info@chefsproveggie.be