

SALADE MET GEMARINEERDE STUKJES ASIAN STYLE

INGREDIËNTEN

1 pak Garden Gourmet Vegan
Sensational kipstukjes Aziatisch

komkommer

1 kleine rode ui

1 limoen

50 g taugé

½ rode paprika zonder pitjes

2 el cashewnoten

150 g rijstnoedels

1 tl geraspte verse gember

4 el zoute sojasaus

1 tl gembersiroop

1 kleine mango

klein bosje verse koriander

 2 PORTIES

 25 MIN

 GEMIDDELD

Op zoek naar een licht, snel en veganistisch diner? Probeer de Garden Gourmet Sensational Marinated Pieces salade met noedels, mango en gekiemde bonen!

INSTRUCTIES VOOR BEREIDING

1. Voorbereiding

Schil en snijd de mango en komkommer (ongeschild) in plakjes of reepjes. Snijd de ui in ringen, besprenkel met limoensap van een halve limoen en laat marineren. Maak de taugé schoon door de dunne draadjes van de steeltjes te verwijderen.

2. Noedels bereiden

Bereid de noedels volgens de instructies op de verpakking en spoel ze af onder koud water.

3. Dressing maken

Maak een dressing van de sojasaus, limoensap, geraspte gember, fijngehakte rode peper en gembersiroop.

4. Bak de gemarineerde stukjes

Bak de Garden Gourmet gemarineerde stukjes volgens de aanwijzingen op de verpakking. Meng de mango met de komkommer, mango en rode ui. Breng op smaak met wat dressing en verdeel over de borden.

5. Serveren

Schep de gebakken gemarineerde stukjes erop en garneer met koriander en cashewnoten. Serveer dit met de resterende dressing. Eet smakelijk!

**CHECK VOOR MEER RECEPTEN
GARDENGOURMET.NL**