

Receptidee

Soba noedel salade

Hoofdgerecht - 4 personen

Voorbereiding: 30 minuten | Bereiding: 20 minuten



Ingrediënten

- Edamame boontjes gepeld EPIC
 - Wakame salade EPIC
 - Lente ui
 - Gember
 - Arachide olie
 - Soja saus
 - Sherry azijn
 - Zout
 - Rode ui, in schijfjes
 - Gefrituurde uitjes
 - Soba noedels
- Kort gepekelde wortelen:
- Wortelen, in julienne
 - 160 ml water
 - 160 ml azijn
 - 2 eetlepels rietsuiker
 - Theelepel zout

Bereiding

Breng voor de wortelen het water, azijn, zout en rietsuiker aan de kook. Als de suiker en zout opgelost zijn, giet je de pekel over de worteltjes. Laat afkoelen in de ijskast.

Kook de noedels volgens de instructies op de verpakking.

Meng fijngehakte lente-ui met geraspte gember, arachide olie, soja saus, sherry azijn en zout.

Meng de noedels met de gember/lente-ui saus, de wakame, gepelde edamame boontjes en wat van de gepekelde wortelen.

Verdeel alles over wat kommetjes en werk af met de gefrituurde uitjes!

Smakelijk!



Edamame boontjes
Artikelcode = EDAM

± 120 stuks/unit
Zakje 400g, 20 units per
karton



Wakame salade
Artikelcode = SEAW

80% zeewier
Zakje 1kg, 10 units per
karton