



Salade van glasnoedels met gelakte gamba's en soja-sesamdressing

Ingrediënten: (4 personen)

<p>Noedels</p> <p>1 pakje glasnoedels ½ Lente ui ¼ komkommer ½ rode peper 5 gram Suiker snufje peper 2 eetlepels azijn</p>	<p>20 Gamba's (gepeld met staart) zonnebloem Olie 1 teen knoflook Zout Peper</p> <p><u>Lak:</u> 1 eetlepel bruine suiker 2 el. kikomansaus 1 el. gembersiroop</p>	<p><u>dressing:</u></p> <p>1 theelpel esam olie 2 theelepels sesam zaad 1 lepel citroensap 1 lepel kikoman saus wasabi naar smaak 4 eetlepels rijst azijn</p>
---	--	--

Glasnoedels:

Breng een ruime pan water aan de kook.

Voeg ruim zout toe en kook de glasnoedels kort. (3 minuten).

Spoel ze in de pan met ruim koud water totdat ze compleet koud zijn.

Laat de noedels onder water staan tot gebruik.

Dressing:

Maak een dressing van de sesamolie, zonnebloemolie, kikoman, suiker, azijn en citroensap. (let op altijd 1 deel azijn (of citroensap) op 3 delen olie).

Brand in een platte pan de sesamzaadjes goudbruin om de smaak goed te ontwikkelen.

Salade:

Snij de lente ui in dunne ringetjes en was deze in een bakje water.

Snij van de komkommer dunne lange repen.

Giet wat azijn over de komkommer samen met 1 theelepel suiker en wat zwarte peper.

Giet de glasnoedels af.

Gamba's

Kook in een kleine pan de suiker met de kikoman en gembersiroop (2 minuten)

Verhit in een wok wat olie

Maak de knoflook schoon en snipper de knoflook.

bak de gamba's kort gaar (steeds ongeveer 15 stuks per pan) giet er de bruine suiker siroop over en schud ze om.

Leg midden op een bord wat komkommer reepjes.

Hierop wat glasnoedels

Schik op alle borden de garnalen rondom de salade.

Garneer met ruim dressing en strooi er wat lente ui, sesamzaad en gesnipperde rode peper overheen.

