

## KOUDE VIETNAMESE NOEDEL

Vorbereidingstijd: 20 minuten | Totale tijd: 30 minuten | Porties: 10

### Ingrediënten:

- 375 ml gekruide rijstazijn
- 1 el vissaus
- 2 el gember, geraspt
- 1 el limoensap
- 1 el koolzaadolie
- 875 g rijstvermicelli noedels, gekookt en afgekoeld
- 1 kg hele rode linzen, gekookt en afgekoeld
- 500 g Chinese kool, gesnipperd
- 500 g verse taugé
- 400 g wortelen, geraspt
- 65 g korianderblaadjes, grof gehakt
- 120 g muntblaadjes, grof gehakt
- 100 g lente-uitjes, fijngesneden
- 100 g jalapeño, fijngesneden
- 150 g pinda's, geroosterd en gezouten, grof gehakt
- 600 g kipfilet, gegrild en fijngesneden
- 300 ml hoisinsaus
- 300 ml oestersaus
- 1 tl sesamololie

### Instructies:

1. Doe de azijn, vissaus, gember, limoensap en koolzaadolie in een kom. Klop goed door elkaar om alles te mengen en giet vervolgens over de noedels en linzen om ze te bedekken en op smaak te brengen.
2. Maak een basis met de combinatie van koude noedels, linzen, kool en taugé door ze gelijkmatig te verdelen over 10 ondiepe kommen.
3. Garneer met de wortel, koriander, munt, lente-uitjes, jalapeno en pinda's.
4. Meng in een kleine kom de hoisin, oestersaus en sesamololie.
5. Maak elke kom af met ongeveer 60 g kipfilet en een scheut van de hoisinsaus.