

A top-down view of a large bowl filled with a Vietnamese noodle salad. The salad contains rice vermicelli, lentils, shredded carrots, bean sprouts, green onions, and sliced chicken. A dressing is drizzled over the top. Surrounding the main bowl are smaller bowls containing additional ingredients like bean sprouts and shredded vegetables. Chopsticks are visible on the right side of the bowl.

VIETNAMESE NOEDELSALADE

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 plantaardige olie
- 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 olie in een kom. Klop goed door elkaar om alles te mengen en giet en giet de dressing vervolgens over de noedels en linzen, meng goed en breng op smaak met zout en peper indien nodig.
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.