

# Yum Woon Sen: Thaise glasnoedelsalade

totale tijd **30 min min.** 20 min. voorbereidingstijd 10 min. kooktijd

Voedingswaarde (per portie):  
**1.161 kJ / 277 kcal**

Vetten: **10,8 g** Eiwitten: **12,8 g**  
Koolhydraten: **32,6 g**

## INGREDIËNTEN

2 porties

<b>100 g</b>	kip of varkensvlees, fijnggehakt
<b>50 g</b>	glasnoedels van mungbonen
<b>60 g</b>	rode ui
<b>60 g</b>	bleekselderij
<b>60 g</b>	champignons
<b>6</b>	cherrytomaten
<b>3</b>	takjes koriander
<b>0,25</b>	rode chilipeper
<b>4 el</b>	<u>Kikkoman Ponzu - een Mengsel van Sojasaus, Azijn en Citroensmaakstof</u>
<b>3 el</b>	vissaus
<b>1 l</b>	water

## VOORBEREIDING

### Stap 1

**50 g** glasnoedels van mungbonen - **60 g** rode ui - **60 g** bleekselderij - **60 g** champignons - **6** cherrytomaten - **3** takjes koriander - **0,25** rode chilipeper

Week de glasnoedels in lauw water tot ze zacht zijn. Snijd de rode ui in plakjes van 3 mm. Verwijder de draden van de bleekselderij en snijd deze schuin in stukjes van 3 mm. Snijd de champignons in hapklare stukjes. Snijd de cherrytomaten horizontaal doormidden. Hak de koriander grof. Snijd de rode chilipeper in dunne ringetjes.

### Stap 2

**4 el** Kikkoman Ponzu - een Mengsel van Sojasaus, Azijn en Citroensmaakstof - **3 el** vissaus

Meng in een grote kom de Kikkoman Citroen Ponzu en de vissaus. Voeg de in stap 1 gesneden chilipeper toe en meng goed. Zet apart.

### Stap 3

**1 l** water - **100 g** kip of varkensgehakt  
Breng het water aan de kook. Voeg het gehakt toe en bak het al roerend met een lepel of spatel. Zeef het vlees zodra het gaar is en voeg het onmiddellijk toe aan de dressing uit stap 2. Schep eventueel schuim van het kookwater af, zodat de geweekte noedels uit stap 1 de hartige vleessmaak kunnen opnemen. Gebruik hetzelfde water om de glasnoedels 4 minuten te koken. Voeg de champignons (uit stap 1) 1 minuut voordat de noedels gaar zijn toe. Voeg de gesneden rode ui (uit stap 1) 15 seconden voor het afgieten toe om deze kort te blancheren. Giet alles goed af.

#### **Stap 4**

Voeg de noedels, champignons en ui toe aan de kom met het vlees en de dressing terwijl de ingrediënten nog warm zijn. Voeg de selderij en cherrytomaatjes uit stap 1 toe en meng alles goed door elkaar. Laat 30 minuten staan zodat de smaken zich kunnen ontwikkelen, of serveer direct indien gewenst. Schep het mengsel op een serveerschaal en bestrooi met de gehakte koriander uit stap 1.