



Vietnamese Komkommer-Wortelsalade

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: Vietnam

Gang: Bijgerecht

Hoeveelheid: 4 personen

Tijd: 20 minuten

Ingrediënten salade:

- **1 grote komkommer**
- **2 middelgrote wortels**
- **½ rode ui**
- **2 bosuitjes**
- **flinke hand verse munt**
- **flinke hand koriander**
- **handje Thaise basilicum, als je het kunt vinden**
- **40 gram geroosterde pinda's, grof gehakt**
- **evt. 1 rode chilipeper, in dunne ringetjes**

Ingrediënten dressing:

- **2 el rijstazijn**
- **1½ el limoensap**
- **1 el vissaus**
- **1 tl suiker**
- **1 tl sesamolie**
- **½ tl geraspte verse gember**
- **evt. een klein beetje pittige Nước Chấm**

Bereiding:

- Snijd de komkommer in dunne linten of halve maantjes en de wortel in fijne julienne. Snijd de rode ui flinterdun en de bosui in schuine ringetjes.
- Meng rijstazijn, limoensap, vissaus, suiker, sesamolie en gember tot een frisse dressing.
- Schep de komkommer, wortel, rode ui en bosui door de dressing en laat dit 15–20 minuten staan.
- Vlak voor het serveren gaan de munt, koriander en Thaise basilicum erbij. Strooi de pinda's er pas op het laatste moment over.

Tip!

- Ik zou niet te veel Nước Chấm door de salade mengen. Deze dressing is al pittig en smaakvol genoeg. Gebruik hooguit een klein scheutje in de dressing.
- Heerlijk met Vietnamesees Kalfsrack van de Kamado!

Chúc ngon miệng!