



Ingrediënten (4 personen)

- 1 pakje (ca. 250 g) wokknodels
- 200 g peultjes
- 1 pakje Thaise rode curry paste
- 200 ml kokosmelk
- 100 ml vers geperst sinaasappelsap
- 4 el sesamzaad
- 300 g bospeentjes (worteltjes) met groen
- 1 komkommer
- 300 g gerookte kipfilet
- sesamolie

Bereiden

Kook de noedels volgens de aanwijzingen op de verpakking. Kook de peultjes de laatste 2 minuten mee. Afgieten en direct onder de koude kraan koud spoelen. Breng voor de dressing curry paste naar smaak (minimaal 1/2 eetlepel) met de kokosmelk en het sinaasappelsap al roerende aan de kook, 5 minuten laten pruttelen en vervolgens afkoelen. Rooster het sesamzaad 1-2 minuten in een droge koekenpan op een matig vuur, tot ze iets donkerder worden. Een beetje laten afkoelen. Snijd de peentjes in dunne plakjes (schillen hoeft niet). Pluk ca. 7 el van het fijne groen van de wortelsteeltjes en hak grof. Snijd de komkommer in kleine blokjes. Snijd de gerookte kipfilet in lange repen. Meng de noedels en peultjes met de kip, wortel, komkommer en het wortelgroen. Roer 1 eetlepel sesamolie door de dressing en meng deze met de salade.

Bron: Deen 2019