



Vietnamese rijstnoedelsalade met varkensvlees

Een frisse, koude noedelsalade met gekaramelliseerd varkensvlees, veel groenten en een pittige vissausdressing. Perfect voor warme dagen.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
30'	15'	4	Wereldkeuken

Ingrediënten

500 gr varkensschouder of varkenshaas, in reepjes
3 teentjes knoflook, geperst
2 el vissaus
1 el sojasaus
1 el honing
1 kl vijfkruidenpoeder

300 gr rijstnoedels (bun)
1 komkommer, in reepjes
2 wortelen, geraspt
100 gr sojascheuten
1 handvol munt en koriander
3 el gemalen pinda's
Voor de dressing:
4 el vissaus
4 el water
3 el suiker
3 el limoensap
1 teentje knoflook, fijngehakt
1 rode chilipeper, fijngehakt

Bereidingswijze

1. Marineer de reepjes varkensvlees met knoflook, vissaus, sojasaus, honing en vijfkruidenpoeder gedurende 20 minuten.
2. Roer voor de dressing de vissaus, water, suiker en limoensap tot de suiker oplost en voeg knoflook en chili toe.
3. Kook de rijstnoedels 4 minuten beetgaar, spoel koud en laat uitlekken.
4. Bak het varkensvlees in een hete pan 6 tot 8 minuten tot het gaar en gekaramelliseerd is.
5. Verdeel de noedels over vier kommen en beleg met komkommer, wortel, sojascheuten en verse kruiden.
6. Leg het warme vlees erop, bestrooi met gemalen pinda's en overgiet met de dressing.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)